

Formation Gâteaux traditionnels



Ce programme de formation permet aux participants d'acquérir une solide expertise dans la préparation des gâteaux traditionnels, qu'il s'agisse de recettes classiques ou de créations personnalisées pour des événements. Grâce à un apprentissage approfondi des techniques, des ingrédients, des décorations et de la gestion de la production, les participants seront prêts à exceller dans la pâtisserie traditionnelle et à offrir des gâteaux délicieux et visuellement impressionnants pour toutes les occasions.

Objectif :

- Acquérir les compétences nécessaires pour réaliser des gâteaux traditionnels authentiques.
- Apprendre les bases des recettes de gâteaux de différentes cultures (gâteaux de mariage, gâteaux de fêtes, etc.).
- Maîtriser les techniques de cuisson, de montage et de décoration.
- Savoir adapter les recettes traditionnelles en fonction des préférences modernes tout en conservant l'esprit de la tradition.

Public :

- **Amateurs passionnés:** Personnes souhaitant approfondir leurs connaissances en pâtisserie et réaliser des gâteaux faits maison.
- **Professionnels de la restauration:** Cuisiniers, boulangers, pâtissiers désireux d'enrichir leur offre.

- **Personnes en reconversion:** Celles et ceux souhaitant se lancer dans une activité liée à la pâtisserie.

Durée de formation :

- 03 Mois

Volume horaire :

- 48h, dont 36h pratique

Formateurs :

- Formateurs professionnels du métier

Programme de formation

Module 1 : Introduction aux bases de la pâtisserie algérienne

Chapitre 1 : Introduction à la pâtisserie algérienne et aux ingrédients de base

- **Histoire et origine des gâteaux traditionnels :** Présentation de l'évolution des gâteaux à travers les époques et leur rôle dans les célébrations (mariages, fêtes familiales, etc.).
- **Les ingrédients essentiels :** Découverte des ingrédients classiques utilisés dans les gâteaux traditionnels (farine, sucre, beurre, œufs, levure, fruits, etc.).
- **Les outils de pâtisserie :** Présentation des outils indispensables pour réaliser des gâteaux (moules, spatules, fouets, poches à douille, etc.).

Atelier pratique :

- Préparation de la **pâte à semoule** (pour makrouts, kalb el louz, etc.).
- **Makrout traditionnel** (frits et trempés dans le miel).
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Chapitre 2 : Les Pâtes de Base et Techniques de Cuisson

- **Les différentes pâtes pour gâteaux traditionnels :**
 - **Pâte à génoise :** Préparation de la génoise, base de nombreux gâteaux comme le gâteau d'anniversaire, le fraisier, etc.
 - **Pâte à choux :** Apprentissage de la pâte à choux, utilisée pour les éclairs, profiteroles, ou pièces montées.
 - **Pâte sablée et brisée :** Techniques pour préparer des bases pour des gâteaux tels que les tartes et autres desserts à base de pâte.

- **La cuisson** : Maîtriser les techniques de cuisson des gâteaux, gestion de la température et du temps de cuisson en fonction des recettes. Les bases du façonnage et du décor (finitions au miel, sucre glace, fruits secs).
- **Atelier pratique** :
 - **Ghribia** (gâteaux secs aux amandes et noix).
 - **Zlabias** (gâteaux frits en spirales trempés dans le sirop).

Chapitre 3 : Focus sur les gâteaux à base de semoule et de pâte

- Les variantes des gâteaux à base de semoule (kalb el louz, makrout, etc.).
- L'importance des farces (dattes, amandes, pistaches, etc.).
- **Atelier pratique** :
 - **Kalb el Louz** (gâteau de semoule et amandes, cuisson et sirop de sucre).
 - **Makrout au four** (cuisson au four pour une texture différente).
 - Critères particulière et performance.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Chapitre 4 : Maîtriser les sirops et les garnitures

- Comment préparer les sirops pour tremper les gâteaux : sirop de sucre, de miel.
- Les garnitures classiques (fruits secs, chocolat, etc.).
- **Atelier pratique** :
 - **Briouats** (triangles farcis aux amandes, frits et trempés dans le miel).
 - **Baklawas algérienne** (gâteau aux pistaches et amandes, sirop au miel).
 - Critères particulière et performance.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 2 : Perfectionnement et spécialités régionales

Chapitre 5 : Les gâteaux de fêtes et mariages

- Les gâteaux traditionnels des mariages, de l'Aïd et autres célébrations.
- Les différentes formes et significations des gâteaux pour les grandes occasions.
- **Atelier pratique** :
 - **M'hancha** (pâtisserie roulée à la pâte filo, farcie aux amandes).
 - **Gâteau algérien aux noix** (tarte amande-pistache).
 - Critères particulière et performance.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Chapitre 6 : Techniques de décoration et présentation

- Les techniques de décoration simples mais élégantes pour les gâteaux algériens.
- L'importance des finitions : décorations au sucre glace, fruits secs, graines de sésame.
- **Atelier pratique :**
 - **Tarte Tatin algérienne** (version avec semoule ou amandes).
 - **Gâteau à la broche** (réalisation et présentation de ce gâteau traditionnel du sud algérien).

Chapitre 7 : Les gâteaux orientaux et leurs influences

- L'influence des pâtisseries turques et ottomanes sur la pâtisserie algérienne : baklawa, kataïf, etc.
- Adaptation des recettes traditionnelles avec une touche algérienne.
- **Atelier pratique :**
 - **Kafaïf aux amandes** (pâtisserie feuilletée farcie d'amandes).
 - **Baklawa** (version algérienne avec une finition spécifique).
 - Critères particulière et performance.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Chapitre 8 : Pâtisseries de Ramadan

- Les pâtisseries traditionnelles durant le mois de Ramadan : Zlabia, Baklawas, Makrouts.
- L'importance du sucre et du miel pour donner de l'énergie après le jeûne.
- **Atelier pratique :**
 - **Zlabia** (gâteau frit et trempé dans du sirop).
 - **Makrouts aux amandes** (cuisson au four et trempage au miel).
 - Critères particulière et performance.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 3 : Maîtrise des gâteaux complexes et présentation professionnelle

Chapitre 9 : Perfectionnement des techniques avancées

- Les secrets des finitions : dorure, sirop, décoration fine.
- Techniques de cuisson : maîtrise du four, gestion du temps de cuisson pour éviter le dessèchement.
- **Atelier pratique :**
 - **M'hancha** (réalisation parfaite de la pâte filo et du montage en forme de serpent).
 - **Fekkas** (biscuits secs, décoration et présentation).
 - Critères particulière et performance.

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Chapitre 10 : Les gâteaux pour occasions spéciales

- La création de gâteaux spécifiques pour des événements comme les mariages, les anniversaires, les fêtes de fin d'année.
- Les attentes du marché pour des pâtisseries algériennes modernes et élégantes.
- **Atelier pratique :**
 - **Gâteau à étages à l'algérienne** (avec pâte à sucre et décoration traditionnelle).
 - **Tarte amande-pistache** (gâteau fondant avec une présentation soignée).
 - Critères particulière et performance.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Chapitre 11 : Gâteaux à la pâte filo et décorations raffinées

- Les astuces pour travailler la pâte filo et obtenir des résultats croustillants et fins.
- La préparation de décorations en chocolat, fruits frais, et caramel.
- **Atelier pratique :**
 - **Baklava** (version avancée avec pâte filo et garniture parfaite).
 - **Gâteau M'hancha** (décoration fine et présentation professionnelle).
 - Critères particulière et performance.
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 4 : Hygiène et sécurité alimentaire

- **Les règles d'hygiène:** Manipulation des aliments, nettoyage du matériel.
- **Les normes HACCP:** Application des bonnes pratiques d'hygiène.

Module 5 : Gestion de la Production et Vente en Pâtisserie

- **Gestion de la production des gâteaux:** Organisation de la fabrication de plusieurs produits simultanément, gestion des stocks, des outils, et des équipements.
- **Optimisation du temps des gâteaux:** Techniques pour travailler de manière plus rapide et plus efficace tout en maintenant une qualité constante.
- **Marketing et vente et présentation des gâteaux:** Apprendre à présenter les gâteaux de manière élégante lors d'événements. Créer des arrangements de gâteaux pour des buffets ou des grandes réceptions.

Évaluation Finale et Bilan

- Test théorique sur les concepts clés de la formation.
- Test pratique :
 1. Pâtisserie algérienne
 2. Gâteaux à base de semoule et de pate
 3. Les gâteaux orientaux

4. Présentation et décor

Supports pédagogiques

- Fiches techniques de recettes
- Fiches de contrôle des normes de sécurité alimentaire
- Outils de gestion des coûts et des stocks