

Intervenant : Expert en restauration collective

Sanction : Attestation de fin de formation

### Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

### Dates :

Nous consulter.

### Tarifs :

Nous consulter.

### Durée :

2 Jours consécutifs.

### Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, pâtissier, traiteur, responsable de production

Les stagiaires : 8<sub>maxi</sub>.

## Programme de formation :

Réf.: INTR9  
Intra-entreprise

### → 1/ PÂTISSERIES SUCRÉES :

- Les produits de base à connaître.
- Les types de sirops.
- Les différentes pâtes sucrées ( à cake, levée, à choux, feuilletée, brisée).
- Production maison ou produits surgelés ? Cuisson sur plaques ou en bacs gastronomes ?
- Les crèmes, les appareils à crème prise, les flans....

### → 2/ PÂTISSERIES SALÉES :

- Les produits de base à connaître.
- Les entrées chaudes.
- Quiches avec ou sans pâtes. Cuisson sur plaques ou en bacs gastronomes ?
- Les cakes salés classiques ou originaux.

### → 3/ PÂTISSERIES SALÉES SUCRÉES ET SAISONNALITÉS

### → 4/ LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET PÂTISSERIES MAISON

Économies  
Plaisir gourmands  
Efficacité

### Les prérequis :

Connaissances des bases classiques de la cuisine ou de la pâtisserie.

### Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques avec des ateliers de cuisine.  
Questions au fil de l'eau  
QCM

## Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Mettre en œuvre des pâtisseries maison avec des fiches techniques.
- ✓ Identifier les pratiques à risque.
- ✓ Identifier de nouvelles recettes à réaliser.