CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR15

Les entremets avec différentes textures et glaçages

2 jours (14H)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 27/09/2023

à partir de 1200€ NET/jour

Acquérir les gestes et techniques pour intégrer différentes textures

Objectifs

- Insérer dans l'entremet différentes textures : coulis de fruit, crémeux, croustillant. Et différents glaçages : au cacao, caramel, au lait concentré et au nappage neutre
- Distinguer leurs composants, le mode opératoire adapté et les précautions à suivre
- Préparer, transformer, élaborer les produits conformément à une fiche technique et aux règles d'hygiène en vigueur.
- Elaborer différentes textures coulantes, croquantes, gélifiées, sablé reconstitué, praliné feuillantine... et différents glaçages : cacao, caramel, rouge, jaune... et au nappage neutre
- Acquérir les gestes et les techniques professionnels appropriés aux différentes textures et glaçage et les mettre en œuvre en autonomie dans la réalisation d'entremets élaborés

Compétences visées

- Organiser son poste de travail en respectant le fonctionnement de la cuisine
- Suivre le protocole de fabrication et s'approprier les moyens et les techniques
- Réaliser les finitions et décorer afin de mettre en valeur ses fabrications
- Mettre en œuvre les éléments de texture et de glaçage dans la réalisation d'entremets élaborés

Public

Tout professionnel de la restauration souhaitant acquérir des connaissances supplémentaires sur les entremets avec texture et glaçage.

Prérequis : Connaitre les bases des desserts Une analyse des besoins, réalisée en amont de la formation par notre conseiller et formateur expert, permettra d'adapter le contenu, la durée et le coût à vos attentes et à votre contexte. Matériel requis pour cette formation : Se présenter en tenue professionnelle : veste de cuisine – pantalon – tablier – torchon – chaussures de sécurité - Etre équipé du matériel nécessaire pour ce module : mallette à couteaux – un fouet – une maryse – une corne – une sonde – une spatule inox
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation. Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR15

Les entremets avec différentes textures et glaçages

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Programme

Travail sur la fiche technique

- Identifier les matières premières utilisées dans la fabrication des textures
- Identifier les différentes procédures de fabrication et de cuisson spécifiques aux différentes textures . (textures :coulantes, croquantes, gélifiées, sablé reconstitué, praliné feuillantine.)
- Identifier les matières premières utilisées dans la fabrication du glaçage d'entremets élaborés. (glaçage : cacao, caramel, rouge, jaune... et au nappage neutre.)
- Echanger avec le groupe sur les principes de fabrication
- Identifier les différentes procédures de fabrication et de cuisson spécifiques aux glaçages
- Comprendre le montage de l'entremet

Démonstration de la technique

- Observer attentivement les techniques mises en œuvre par le professionnel
- Identifier et restituer les points essentiels de l'association et de l'équilibre des différentes textures dans l'entremet . (textures : coulantes, croquantes, gélifiées, sablé reconstitué, praliné feuillantine.)
- Identifier et restituer les points essentiels de la fabrication et la mise en œuvre du glaçage

Mise en pratique des réalisations demandées

- Insérer différentes textures (textures :coulantes, croquantes, gélifiées, sablé reconstitué, praliné feuillantine.) dans un entremet élaboré en tenant compte des consignes de la fiche technique et des points essentiels abordés lors de la démonstration
- Glacer un entremet élaboré en tenant compte des consignes de la fiche technique et des points essentiels abordés lors de la démonstration (glaçage : cacao, caramel, rouge, jaune... et au nappage neutre.)

Analyse de la fabrication

- Observer et déguster son entremet élaboré et faire son autocritique
- Formuler des améliorations possibles

Dates & lieux

Formation sur mesure : nous contacter

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR15

Les entremets avec différentes textures et glaçages

Angers
1200.00

Formation sur mesure : nous contacter
Cholet
1200.00

Formation sur mesure : nous contacter
Saumur
1200.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 400 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant. Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos infrastructures.

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation. A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).
Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.