

École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)

PROGRAMME DE FORMATION

(Les formations sont non contractuelles et le contenu peut être modifié par le Chef Formateur afin de vous offrir la meilleure formation possible en fonction de vos attentes)

Formation : ENTREMETS, TARTES ET PETITS GÂTEAUX GLACÉS

Date : Du mardi 12 novembre 2024 à 8h00 au jeudi 14 novembre 2024 à 13h00

Formateurs : Allan CARTIGNIES, Chef Formateur ENSP, Spécialité en Glace

Public visé : Professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, glacerie, traiteur, restauration, cuisine

Nature de la formation : Développement des compétences/Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances/Perfectionnement dans l'emploi.

Prérequis : Aucun

Délais et modalités d'accès :

L'inscription et l'accès aux sessions se fera en fonction de vos attentes, sous réserve des places disponibles et de la validation de l'évaluation de vos besoins. Nous vous recommandons de vous inscrire au plus tôt, afin d'assurer la disponibilité des places pour les formations souhaitées.

Délai d'accès : 1 jour ouvré précédant le début de la formation

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer lors de l'entretien avant toute contractualisation afin de pouvoir orienter et accompagner au mieux les personnes en situation de handicap. Veuillez contacter le 04 71 65 79 64 ou admissionsfpc@ecoleducasse.com

Objectifs : A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Réaliser une gamme nouvelle et actuelle d'entremets, tartes et petits gâteaux glacés
- Identifier et reproduire les méthodes et techniques de travail rationnelles pour une rentabilité optimisée

Organisation : Lieu : École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)

125 Allée du Château de Montbarnier 43200 YSSINGEAUX

Durée : 23 heures sur 03 jours (mardi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/mercredi de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00/jeudi de 6h à 13h)

Méthode pédagogique : Alternance entre théorie et pratique, Formation Action / Réalisation de différentes recettes par le stagiaire avec démonstration et explication des procédés et techniques par le Chef formateur et mise en application pratique par le stagiaire

Moyens pédagogiques : Un dossier de recettes est remis à chaque stagiaire en début de formation / Laboratoires très bien équipés (machines et matériel)

La tenue professionnelle complète (veste, pantalon, chaussures de laboratoire) est exigée.

Programme/Contenu : « Comprendre pour maîtriser »

Réalisation de produits glacés hivernaux (gâteaux glacés modernes et élégants, tartes, esquimaux ..) ainsi que de quelques produits sans gluten

Technologie appliquée aux recettes réalisées,

Compréhension des interactions moléculaires des ingrédients pour maîtriser et valoriser au mieux vos produits glacés

Maîtrise des procédés de fabrication de la glace : méthodes de cuisson, pasteurisation, turbinage

Travail sur les textures, les parfums variés, les techniques d'assemblage, de montages, sur les finitions et décors

Contenu pédagogique :

- Production et fabrication d'un assortiment très large d'entremets, tartes et petits gâteaux glacés
- Appropriation des outils technologiques : maîtrise des process de fabrication de la glace, connaissances des ingrédients utilisés en glacerie, utilisation de tables analytiques pour créer ses propres recettes de produits glacés / Connaissances technologiques pour calculer les températures de consommation des glaces
- Maîtrise des techniques d'assemblage et de montage
- Appréhension des nouvelles tendances à travers le travail sur les textures et saveurs
- Connaissance des règles d'usage, d'hygiène et d'étiquetage réglementaire des produits glacés selon les normes et législations en vigueur / Désinfection des différents équipements avant utilisation de ceux-ci
- Mise en œuvre de méthodes de travail rationnelles pour une rentabilité optimale

Suivi de l'exécution / Appréciation des résultats / Modalités d'évaluation

Tout au long de la formation : Le Chef formateur porte attention à la bonne intégration des connaissances, savoirs et techniques (apportant si nécessaire des rectifications) et à la progression du stagiaire

Evaluation au travers des échanges, observations, analyses critiques entre le Chef formateur et les stagiaires

En fin de formation : Dressage d'un buffet avec présentation des produits et dégustation finale

Evaluation du stagiaire à compléter par le Chef formateur sur l'attestation de fin de formation nominative/Une attestation de fin de formation nominative est remise à chaque stagiaire mentionnant l'évaluation par le Chef formateur des acquis de la formation

Fiche de satisfaction à compléter par le stagiaire et par le Chef formateur

Feuilles d'émargement signées par le stagiaire et le Chef formateur

Un certificat de réalisation de l'action de formation est remis à chaque stagiaire

Post-formation : Questionnaire d'évaluation à froid à remplir par le stagiaire et par le chef d'entreprise