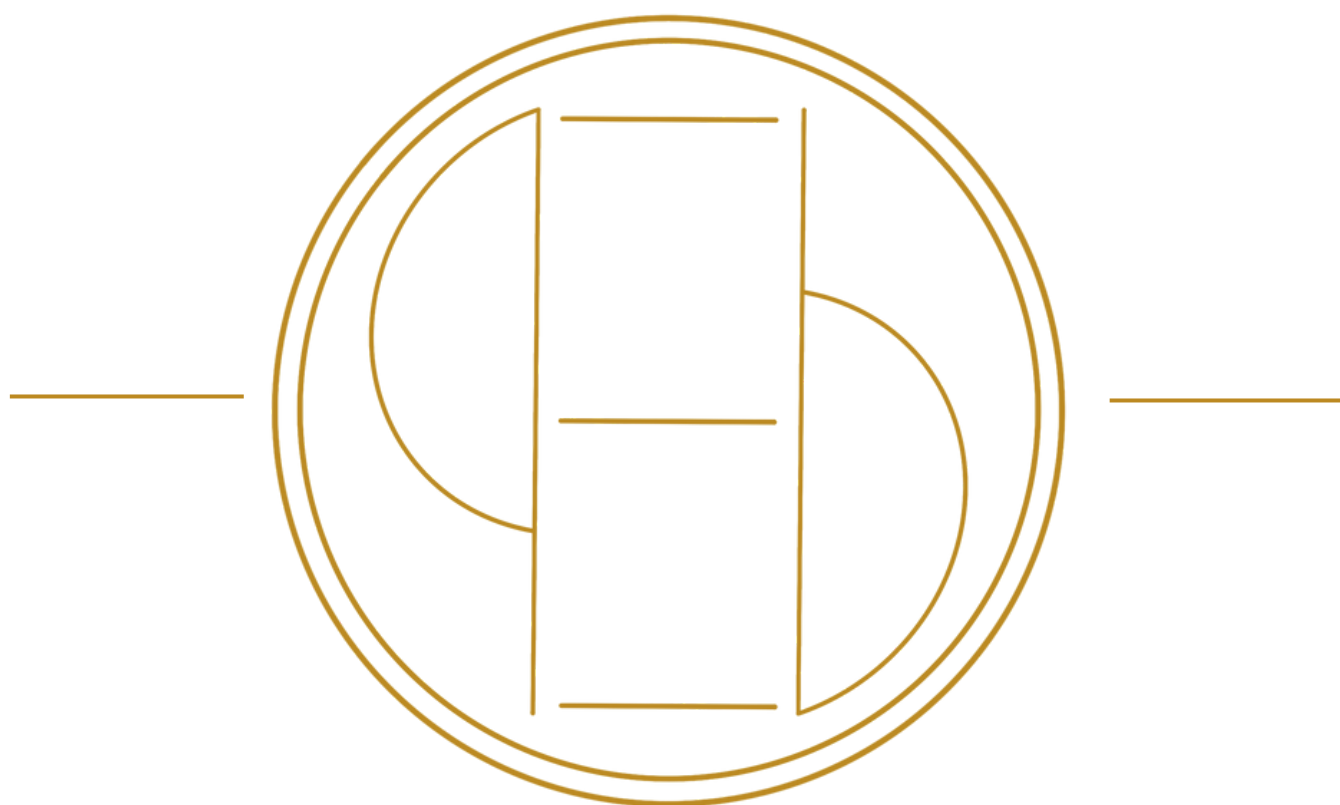


Catalogue de stages & formations

PEB Consulting 2023

Pierre-Edouard Banry
Chef pâtissier Français
Formateur et consultant en pâtisserie



La pâte à choux



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre tendance d'éclairs et de choux adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte.
- Travailler sur les différentes textures.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme:
 - La pâte à choux.
 - Le craquelin.
 - Les crémeux.
 - Les confits.
 - Les glaçages...

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme d'éclairs et de choux adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Les éclairs classiques (possibilité de stocker au négatif sans changements de textures)

Eclairs vanille, chocolat, café, exotique, pistache, coco, caramel...

Les choux

Choux vanille, chocolat, exotique, café, pistache, caramel

Paris-Brest

Pâte à choux, crème pralinée, praliné coulant et noisettes caramélisées.

Saint-Honoré

Pâte à choux chocolat, crémeux café, mousse légère vanille.

Religieuses

Pâte à choux, crémeux et glaçage.

Chouquettes

Pâte à choux, mélange de sucre grain et amandes hachées.

Choux à pièces montées

Pâte à choux.

La pâtisserie boulangère



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre adaptée à son lieu de fabrication et à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte.
- Travailler sur les différents coûts de revient.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme:
 - La tarte au citron.
 - La tarte au chocolat.
 - Le paris-brest.
 - Les éclairs.
 - Les fraisières...

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme d'éclairs et de choux adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Flan Vanille

Pâte sucrée, appareil à flan vanille.

Flan noisette

Pâte sucrée, appareil à flan noisette.

Paris-Brest

Pâte à choux, crème pralinée, praliné coulant et noisettes caramélisées.

Saint-Honoré

Pâte à choux, crèmeux chocolat, mousse légère vanille.

Eclairs/Religieuses

Pâte à choux, crèmeux et glaçage.

Tarte chocolat

Pâte sucrée, biscuit chocolat, sauce chocolat et nougatine au gru de cacao.

Baba au rhum

Pâte à baba, imbibage rhum exotique, chantilly mascarpone, fruits frais.

Tarte tatin

Pâte sucrée, frangipane, pommes caramélisées, mousse vanille.

Tarte citron

Pâte sucrée, dacquoise citron, confit de citron, crèmeux citron et meringue italienne.

Forêt Noire

Biscuit chocolat, compotée de griottes, crèmeux chocolat noir, mousse à la vanille.

Fraisier

Biscuit vanille, compotée de fraises et mousse vanille.

Framboisier

Biscuit vanille, compotée de framboises et mousse vanille.

La pâtisserie en cadre



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre tendance d'entremets et de petits gâteaux adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte.
- Travailler sur les différentes textures.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme:
 - Les mousses.
 - Les biscuits.
 - Les crémeux.
 - Les confits.
 - Les glaçages...

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme de pâtisseries adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Tendresse

Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir.

Douceur

Biscuit noisette et éclats de noisettes, croustillant praliné, crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Snow

Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Berry

Biscuit financier et crumble amande, compotée de cassis, mousse à la vanille.

Saveurs d'antan

Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

Roussillon

Croustillant amande, crémeux pistache, compotée d'abricot, mousse nougat.

Intense

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Sunrise

Biscuit banane, pâte sablée amande, crémeux exotique, mousse à la vanille.

Cacao

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

La pièce artistique en chocolat



Durée: 5 journées - 35 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Réaliser une courbe de température pour mettre au point son chocolat.
- Réaliser les moules pour couler son chocolat.
- Réaliser tous les éléments de décors en chocolat.
- Assembler une pièce artistique.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur..
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

Contenu du programme

- Mise au point des chocolats.
- Réalisation des différents moulages et structures.
- Assemblage des éléments.
- Finition et présentation de la pièce artistique.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Le chocolat



Durée: 3 journées - 21 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Réaliser une courbe de température pour mettre au point son chocolat.
- Réaliser tous les éléments de décors en chocolat.
- Réaliser tous les éléments de décors en chocolat.
- Réaliser différentes garnitures.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur.
- Comprendre les différents assemblages et textures..

Contenu du programme

- Mise au point des chocolats.
- Réalisation des différents moulages et structures.
- Réalisations d'intérieurs, garnitures, décors.
- Finition et présentation des produits.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Les bonbons moulés

Ganache chocolat, ganache vanille, caramel semi liquide vanille, caramel exotique...

Les truffes

Vanille, exotique, whisky, vieux rhum.

Les sucettes

Chocolat noir, lait, blanc, dulcey...

Les sucettes garnies

Ganache framboïse, ganache vanille, ganache café, ganache chocolat.

Les tablettes origines/fourrées

- Tablettes pures origines.
- Tablettes fourrées: praliné, caramel vanille, caramel exotique, ganache framboïse.
- Tablettes gourmandes: façon mendiants, orangettes, fruits caramélisés.

Les bonbons cadrés

Praliné feuilleté, praliné cacahuètes, ganache café, ganache vanille, ganache aux fruits.

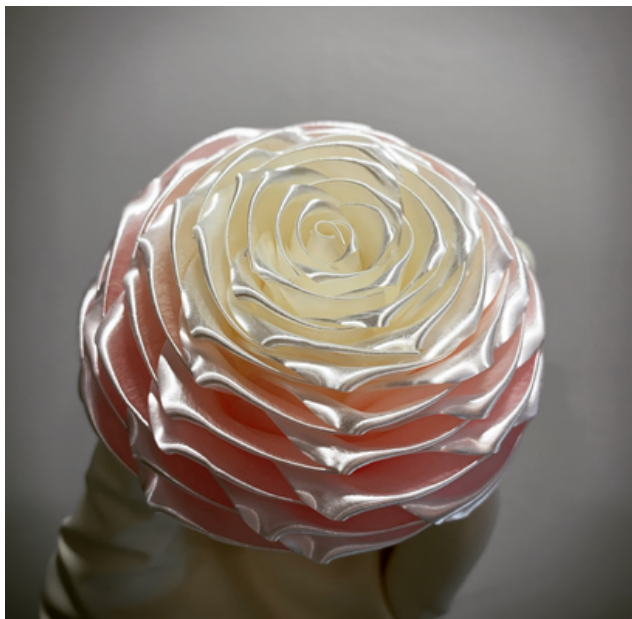
Les guimauves enrobées

Vanille.

Les pâtes à tartiner

Praliné feuilleté, caramel vanille, caramel chocolat, noisettes

Le sucre artistique



Durée: 3 journées - 21 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Réaliser un sucre cuit, le refroidir puis le satiner.
- Réaliser le sucre coulé, modelé et tiré.
- Réaliser le pastillage, l'étaler puis le détailler.
- Réaliser une rose et du ruban en sucre tiré.
- Assembler une pièce artistique.
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

Contenu du programme

- Réalisation d'un sucre coulé.
- Réalisation de roses, rubans, fils en sucre tiré.
- Réalisation d'un fruit en sucre modelé.
- Réalisation de différents éléments de décors en sucre artistique.
- Montage d'une pièce artistique.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Sucre tiré

Rose, ruban, fils...

Sucre coulé

Socle, structure, pastilles...

Sucre modelé

Framboise, mûre, groseilles...

Pastillage

Voluptes, marguerites, flocons...

Aérographe

Pulvérisation sur pastillage et/ou sucre coulé.

Pièce artistique

Montage d'une pièce artistique

Sucre bullé

Éléments de décors en sucre.

Sucre candi

Réalisation de sphère en sucre candi.

Les bûches de Noël



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre tendance d'entremets et de petits gâteaux adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte.
- Travailler sur les différentes textures.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme:
 - Les mousses.
 - Les biscuits.
 - Les crémeux.
 - Les confits.
 - Les glaçages...

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme de bûches adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Bûche roulée exotique

Biscuit pâte à choux, confit exotique, ganache montée coco.

Bûche roulée fraîcheur

Biscuit pâte à choux, confit framboise, ganache montée vanille.

Bûche Tendresse

Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir

Bûche Douceur

Biscuit noisette et éclats de noisettes, croustillant praliné, crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Bûche Snow

Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Entremets de fêtes: Lettre de Noël

Biscuit financier et crumble amande, compotée de cassis, mousse à la vanille.

Entremets de fêtes: Flocon de neige

Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

Bûche Forêt Noire

Biscuit chocolat, compotée de griottes, crémeux chocolat noir, mousse à la vanille.

Bûche Intense

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Bûche Sunrise

Biscuit banane, pâte sablée amande, crémeux exotique, mousse à la vanille.

Bûche Cacao

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crémeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

Les Confiseries



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Réaliser une gamme de confiserie diverse et variée.
- Être capable de réaliser différentes recettes.
- Cuire à la bonne température les sirops.
- Proposer une gamme personnalisée, à sa clientèle, de confiseries.

Contenu du programme

- Réalisation de diverses confiseries.
- Réalisation de différentes recettes:
 - Pâtes de fruits
 - Guimauves
 - Nougat
 - Fruits caramélisés
 - Caramels

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Pâte de fruits

Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Fruits rouges, Abricot, Pêche, Poire, Pomme, Exotique, Orange.

Guimauves

Vanille, Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Fruits rouges, Pêche, Pomme, Banane, Passion, Coco, Citron, Orange

Nougat

Nougat de Montélimar.

Caramels mous

Vanille, Chocolat, Tonka, Framboise, Fleur de sel.

Fruits caramélisés

Noisettes, Amandes, Cacahuètes, Noix de macadamia, Noix de Pécan.

Orangettes/Citronnettes/Tranches d'orange confites

Orangettes enrobées, Citronnettes enrobées, Oranges confites partiellement enrobées.

Les entremets et petits gâteaux



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre tendance d'entremets et de petits gâteaux adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte
- Travailler sur les différentes textures.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme:
 - **Les mousses.**
 - **Les biscuits.**
 - **Les crèmeux.**
 - **Les confits.**
 - **Les glaçages...**

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme de pâtisseries adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Roulé exotique

Biscuit pâte à choux, confit exotique, ganache montée coco.

Roulé fraîcheur

Biscuit pâte à choux, confit framboise, ganache montée vanille

Tendresse

Biscuit chocolat, croustillant amande, crèmeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir

Douceur

Biscuit noisette et éclats de noisettes, croustillant praliné, crèmeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Snow

Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Sweety

Biscuit vanille, compotée de framboises, ganache montée vanille.

Saveurs d'antan

Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

Roussillon

Croustillant et biscuit pistache, compotée d'abricot, ganache montée pistache

Intense

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Sunrise

Biscuit banane, confit exotique, crèmeux exotique, mousse chocolat blanc vanille.

Cacao

Biscuit chocolat, croustillant grué de cacao, crèmeux tonka, mousse au grué de cacao grillé.

Les fours secs et moelleux



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre tendance d'entremets et de petits gâteaux adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte
- Travailler sur les différentes textures.

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme de fours secs et/ou moelleux adaptée à la clientèle
- Réalisation de produits qualitatifs et d'une longue durée de conservation.
- Réflexion sur les finitions et le visuel des produits.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Cookies noisettes

Cookies cacahuètes

Cookies chocolat - pékans

Cookies chocolat - amandes

Sablés Breton

Sablés Orléans

Sablés Normand

Sablés Chocolat

Romia's

Cigarettes

Langues de chat

Tuiles amandes

Tuiles oranges

Tuiles de nougatine aux amandes

Tuiles de nougatine au grué de cacao

Madeleines vanille

Madeleines citron

Financier vanille

Financier noisette

Financier pistache

Financier pistache

Moelleux chocolat

Muffins vanille - pépites de chocolat

Fours moelleux amande

Les gâteaux de voyage



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire
devra être capable de:

- Développer une offre tendance d'entremets et de petits gâteaux adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte
- Travailler sur les différentes textures.

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme de cakes sucrés adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs et d'une longue durée de conservation.
- Réflexion sur les finitions et le visuel des produits.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Cake citron

Cake aux fruits confits

Cake mandarine

Cake pistache - compotée griottes et framboises

*Cake marbré - ganache gianduja - noisettes
caramélisées*

Cake moderne chocolat - ganache passion

Cake moderne amande - compotée d'abricot

Cake moderne noisette - praliné caquant

Cake noisette - caramel aux épices

Pain de Gênes amande

Financier amande - framboise

Financier noisette - myrtille

Financier pistache - griotte

Madeleine vanille...

Les glaces et sorbets



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre tendance d'entremets et de petits gâteaux adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte
- Travailler sur les différentes textures.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme:

- **Les glaces.**
- **Les biscuits.**
- **Les sorbets.**
- **Les parfaits glacés.**
- **Les parfaits glacés.**
- **Les glaçages chocolatés...**

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme de glaces adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Pots de glaces 1L

Vanille, Chocolat, Praliné, Caramel, Yaourt, Café, Pistache.

Sorbets 1L

Fraise, Framboise, Cassis, Griotte, Passion, Mangue, Coco, Ananas, Citron vert, Orange, Yuzu, Pamplemousse, Melon, Pomme, Poire

Insolites 1L

Champagne rosé, Mojito, Passion-Grenade-Gingembre, Orange-Mangue-Cassis, Citron-Basilic, Pomme verte-Kiwi-Papaye.

Pots gourmands

(Glace vanille, sauce caramel et noix de pékans caramélisées), (Sorbet coco, sorbet passion, coulis exotique et meringue craquante), (sorbet fraise, sorbet framboise, coulis fruits rouges et meringue craquante), (chocolat façon stracciatella)...

Batonnets

Vanille, Chocolat, Praliné, Caramel, Yaourt, Café, Exotique, Framboise, Citron...

Bûches glacées

- Glace vanille, Parfait praliné, biscuit dacquoise noisette.
- Glace façon nougat glacé, sorbet framboise, biscuit dacquoise aux fruits secs.
- Sorbet citron, sorbet fraise, biscuit dacquoise citron.
- Sorbet coco, sorbet passion, biscuit dacquoise coco.

Milles-Feuilles de sorbets

Sorbet coco, sorbet passion, sorbet citron vert, sorbet fraise, sorbet framboise, sorbet cassis

Profiteroles glacées

- Pâte à choux, nougatine craquante, glace vanille, sauce chocolat.
- Pâte à choux, nougatine craquante, mix de sorbets, coulis fruits rouges

Vacherins

Coco-Passion-Meringue, Fraise-Framboise-Meringue, Vanille-Chocolat-Meringue, Citron Framboise-Meringue, Passion-Fraise-Meringue

Les Macarons



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire
devra être capable de:

- Réaliser des macarons sur base de meringue italienne.
- Être capable de dresser des macarons.
- Réaliser les décors et garnitures appropriées.
- Proposer une gamme personnalisée de macarons.

Contenu du programme

- Réalisation de coque macarons sur base de meringue italienne.
- Réalisation de différentes garnitures:
 - Ganaches
 - Confitures
 - Masses blanches
 - Différents inserts...

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Vanille

Miel-abricot

Pistache

Framboise

Arlequin (bonbon)

Fraise tagada (bonbon)

Noisette

Griotte

Caramel

Cassis

Café

Menthe-chocolat

Pain d'épices

Chocolat

Citron

Amande

Exotique

Orange

Les montages en chocolat



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Réaliser une courbe de température pour mettre au point son chocolat.
- Réaliser les moules pour couler son chocolat.
- Réaliser tous les éléments de décors en chocolat.
- Assembler différents éléments pour créer des montages.
- Pulvériser du beurre de cacao à l'aide d'un pistolet et compresseur.
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

Contenu du programme

- Mise au point des chocolats.
- Réalisation des différents moulages et structures.
- Assemblage des éléments.
- Finition et présentation de la pièce artistique.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Les montages de Pâques « FRUITS »

Les montages de Pâques « MER »

Les montages de Pâques « ANIMAUX »

Les montages de Pâques « PERSONNAGES »

Les montages de Pâques « GOURMANDS »

Les montages d'Halloween.

Les montages de Noël.

Les Pièces montées et croquembouches

Durée: 2 journées - 14 heures

(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Réaliser une pâte à choux, la dresser de façon régulière et la cuire.
- Réaliser une nougatine, la détailler, la modeler et l'assembler.
- Réaliser le montage du croquembouche.
- Réaliser les décors en sucre artistique et pastillage.
- Réaliser une glace royale.
- Réaliser des pièces commerciales et personnalisées pour sa clientèle.

Contenu du programme

- Réalisation d'une pâte à choux avec craquelin et de sa garniture.
- Réalisation du sucre cuit pour glacer les choux.
- Réalisation de la nougatine.
- Réalisation des décors en sucre artistique.
- Réalisation de différentes pièces montées commerciales et/ou artistiques.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Les tartes et tartelettes



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre tendance de tartes et tartelettes adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte.
- Travailler sur les différentes textures.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme:
 - **Les pâtes**
 - **Les biscuits.**
 - **Les crémeux.**
 - **Les confits.**
 - **Les glaçages...**

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme de tartes adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs au visuel raffiné.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Tarte citron

Pâte sucrée, dacquoise citron, confit de citron, crémeux citron et meringue italienne.

Tarte chocolat

Pâte sucrée, biscuit chocolat, sauce chocolat et nougatine au gruë de cacao.

Tarte caramel et noisette

Pâte sucrée, biscuit noisette et ses éclats, caramel beurre salé, ganache montée noisette.

Tarte tatin

Pâte sucrée, frangipane, pomme caramélisées et mousse légère vanille.

Financier « façon tarte »

Financier amande et ses framboises, compotée de framboises et framboises fraîches.

Tarte fraise

Sablé breton, diplomate vanille, confit de fraises et fraises fraîches.

Tarte fruits de saison

Pâte sucrée, biscuit, compotée de fruits, fruits frais.

Tarte aux fruits

Pâte sucrée, frangipane, crème vanille et fruits frais.

Tarte mont blanc

Pâte sucrée, biscuit noisette, confit de cassis, insert marron, chantilly légère au marron.

Pâtisserie nouvelle tendance



Durée: 2 journées - 14 heures
(variable selon vos besoins)

Objectifs de la formation :
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de:

- Développer une offre tendance de tartes et tartelettes adaptée à sa clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer sa carte.
- Travailler sur les différentes textures.
- Réaliser toutes les recettes de bases comme:
 - **Les mousses.**
 - **Les biscuits.**
 - **Les crémeux.**
 - **Les confits.**
 - **Les glaçages...**

Contenu du programme

- Réalisation d'une gamme de pâtisseries adaptée à la clientèle.
- Réalisation de produits qualitatifs.
- Réflexion sur les différentes associations de saveurs et textures.

Public ciblé:

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulangers, traiteurs, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié, Qualification de type **CQPIH**, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

Exemples de recettes à réaliser :

(pouvant être soumis à modification en fonction de la disponibilité de certains produits et temps imparti).

Tartelette exotique

Biscuit banane, crémeux exotique, ganache montée vanille, compotée ananas et passion.

Mont blanc

Biscuit marron, insert marron, compotée de cassis, mousse marron et ganache montée vanille.

Caraïbes

Biscuit chocolat, croustillant amande, crémeux chocolat noir, caramel exotique et mousse chocolat noir.

Douceur

Biscuit noisette et éclats de noisettes, croustillant praliné, crémeux lait-noisette, mousse chocolat lait.

Snow

Biscuit coco, compotée de framboise, mousse légère coco.

Sweety

Biscuit vanille, compotée de framboise, ganache montée.

Saveurs d'antan

Biscuit madeleine, crème brûlée orange, crumble cacao, mousse chocolat noir.

Black'cass

Biscuit pâte à choux pistache, croustillant pistache, compotée de cassis et ganache montée pistache.

Intense

Biscuit vanille, croustillant amande, compotée de fruits rouges, mousse au citron vert.

Granny

Biscuit noisette et citron vert, gelée de pomme et mousse pomme.

Cacao

Biscuit chocolat, croustillant gruë de cacao, crémeux tonka, mousse au gruë de cacao grillé.