

## Pâtisserie (1 semaine)

Du 8 au 12 décembre 2014

*Maitriser les techniques de la pâtisserie et savoir la combiner avec les produits locaux de saison...*

### Objectifs :

- Élaborer des pâtisseries, des entremets, des glaces
- Réaliser la préparation et la cuisson des diverses crèmes et pâtes
- Effectuer les différents montages et assemblages dans le respect de l'équilibre des arômes et des saveurs
- Réaliser des glaces et des sorbets

### **Programme de formation**

- Techniques de travail et de cuisson du sucre (sucre tiré, pastillage, etc...)
- Travail des glaces et sorbets et pâtisseries associant ces produits
- Crèmes, mousses et glaces - Pièces de pâtisserie - Confiseries de bases (ex : nougat)
- Travail des pâtes à tartes sucrées, feuilletages, pâtes à choux, biscuits de base
- Entremets, crèmes crues et cuites en lien avec les pâtes, meringues
- Réglementation liée à la production de glace et aux risques sanitaires

**Informations pédagogiques :** Vincent GRÊLÉ

### Modalités :

Théorie et technologie en début de module  
Démonstration par le formateur des techniques et recettes  
Mise en application des recettes par les stagiaires

**Durée de la formation :** 35h (1 semaine)

### Lieux de la formation :

Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord

### Les formations

Mise en valeur des produits des terroirs  
Respecter la saisonnalité des produits locaux  
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux

### Tarifs et financements

Coût de la formation: 350 € module de 35 heures  
Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif

**Informations administratives :** Françoise HEYRAUD