

# SE PERFECTIONNER EN CUISINE

## La Pâtisserie d'assemblage

### SANS OUBLIER LA PATISSERIE MAISON

#### « desserts de cuisiniers »

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2



#### Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- \* Diversifier les desserts de collectivité.
- \* Améliorer la qualité gustative des produits.
- \* Utiliser des PAI (produits alimentaires intermédiaires) en pâtisserie d'assemblage.
- \* Maîtriser des techniques de mise en œuvre.
- \* Élargir sa créativité autour de recettes simples et rapides.
- \* Travailler les décorations, les dressages à l'assiette et en buffet.
- \* Respecter la législation en vigueur (norme HACCP)

#### Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- \* Les Produits Alimentaires Intermédiaires :  
Connaissance et utilisations principales de ces produits
- \* Les principales préparations de base pouvant être fabriquées dans les restaurants d'entreprise et autres collectivités (les gâteaux, les crèmes...)
- \* Travailler des recettes simples et rapides afin d'optimiser son temps de production (faisabilité) alliant des produits de base et des PAI
- \* Développer sa créativité à partir de produits de base.
- \* Elaborer des préparations spécifiques (entremets) destinées à un buffet de dessert.
- \* La créativité dans les décors : sauces, coulis, inscriptions au cornet, chocolat, tuiles...
- \* Les différents dressages, à l'assiette et en buffet.
- \* Les préparations sont fabriquées en tenant compte de la législation en vigueur  
« normes HACCP »
- \* Dégustation et analyse critique de la production

#### Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

**Remarque** : Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. Le centre de formation tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

**Public concerné** : Chef de cuisine, cuisiniers, ... toute personne en contact avec l'alimentaire

**Dates, durée, rythme** : 2 journées, 2 x 7 heures soit 14 heures

*Matin de* : à déterminer / *Après-midi de* : à déterminer

**Lieu de formation** : Intra, Lieu à définir

**Formateurs** : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

**Coût** : Devis ci-joint pour x participants

# SE PERFECTIONNER EN CUISINE

## La Pâtisserie d'assemblage

### SANS OUBLIER LA PATISSERIE MAISON

#### « desserts de cuisiniers »

(Valant objectif professionnel) PAGE 2/2



#### Pré requis :

Maîtriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire et (ou) servir les repas aux clients

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

#### Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

##### Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

##### Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise

##### Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une cuisine équipée et une salle mises à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques et pratiques

#### En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

#### Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

**CFMB GESTES PRO** 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : [contat@gestespro.com](mailto:contat@gestespro.com) Site : [www.gestes-pro.com](http://www.gestes-pro.com)

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 17/08/2022