



LES PÂTISSERIES

OBJECTIF GÉNÉRAL :

- Acquérir les techniques fondamentales de fabrication en pâtisserie, de la préparation à la cuisson, afin de maîtriser les bases nécessaires à la réalisation de pâtisseries classiques et modernes.

PREMIÈRE JOURNÉE

MODULE 1

7h00

FONDAMENTAUX ET BASES TECHNIQUES

- Présentation des familles de pâtes : sablée, sucrée, brisée, feuilletée, à choux.
- Les matières premières : farines, sucres, matières grasses, œufs, levures et agents levants.
- Les règles d'hygiène et de sécurité en pâtisserie.
- Organisation du poste de travail et gestion du temps.



ATELIER PRATIQUE

- **Atelier 1 : Les pâtes de base**
 - Réalisation pas à pas des pâtes sablée, sucrée et brisée.
 - Techniques de sablage, crémage et fraisage.
 - Gestion des temps de repos et de cuisson.
 - Cuisson à blanc et garniture de fonds de tarte.
 - Réalisation de mini-tartelettes sucrées et salées pour mise en pratique.
- **Atelier 2 : La pâte à choux**
 - Élaboration de la pâte à choux : dosage, dessèchement, incorporation des œufs.
 - Dressage à la poche : choux, éclairs, religieuses.
 - Réalisation d'un craquelin pour texture et régularité.
 - Cuisson et observation des réactions physiques (vapeur, gonflement).
 - Préparation d'une base de craquelins colorés pour personnalisation.
- **Atelier 3 : Organisation et hygiène**
 - Mise en place du plan de travail, gestion des matières premières.
 - Nettoyage et rangement selon les normes HACCP.
 - Dégustation et analyse sensorielle des produits réalisés (texture, goût, cuisson).

DEUXIÈME JOURNÉE

MODULE 2

7h00

CRÈMES, GARNITURES ET MONTAGE

- Les crèmes de base : pâtissière, mousseline, diplomate, chantilly, ganache.
- Les techniques de garnissage et de montage.
- Les associations de goûts et textures en pâtisserie.
- Conservation et hygiène des produits finis.



LES PÂTISSERIES



ATELIER PRATIQUE

- **Atelier 1 : Les crèmes de base**
 - Réalisation de crème pâtissière et déclinaisons (mouseline, diplomate).
 - Techniques de foisonnement et d'incorporation.
 - Réalisation d'une ganache au chocolat et d'une chantilly parfumée.
 - Gestion des températures et des textures.
- **Atelier 2 : Garnitures et montages**
 - Garnissage des choux et éclairs réalisés la veille.
 - Montage d'une tarte aux fruits frais : cuisson du fond, garnissage, nappage.
 - Réalisation d'un entremets simple : biscuit cuillère, crème diplomate, glaçage miroir.
 - Travail sur la régularité, la propreté et la présentation.
- **Atelier 3 : Décoration et finitions**
 - Techniques de pochage à la douille (rosaces, spirales, motifs).
 - Utilisation de fruits, zestes, copeaux de chocolat et éléments décoratifs.
 - Présentation sur assiette et en vitrine.
 - Dégustation et évaluation collective des produits.

TROISIÈME JOURNÉE

MODULE 3

7h00

CUISONS, FINITIONS & CRÉATIVITÉ

- Les cuissons spécifiques : meringues, biscuits, génoises, dacquoises.
- Techniques de glaçage, nappage et décor.
- Organisation de la production en restauration (anticipation, stockage, service).
- Adaptation des recettes selon les contraintes de production.



ATELIER PRATIQUE

- **Atelier 1 : Les cuissons avancées**
 - Réalisation de meringues françaises et italiennes.
 - Préparation d'une génoise et d'une dacquoise.
 - Observation des différences de texture et de cuisson.
 - Réalisation de biscuits roulés et montage d'un roulé garni.
- **Atelier 2 : Finitions et décorations**
 - Techniques de glaçage miroir, nappage neutre et poudrage.
 - Décors en chocolat : copeaux, spirales, disques, plumes.
 - Décors en sucre glace, fruits confits et éléments croustillants.
 - Travail sur la cohérence visuelle et gustative.
- **Atelier 3 : Création et évaluation finale**
 - Conception d'un dessert à l'assiette ou d'un mini-buffet de pâtisseries.
 - Choix des textures, couleurs et saveurs.
 - Réalisation complète en autonomie : planification, production, dressage.
 - Présentation devant le groupe et dégustation commentée.
 - Évaluation des acquis techniques et créatifs.

ÉVALUATION

- Évaluation continue des gestes techniques et de la qualité des réalisations.
- Validation des acquis par la réalisation d'un dessert complet en fin de formation.