



PÂTISSERIE



OBJECTIFS

Proposer à la clientèle un choix haut de gamme de petits fours de textures nouvelles grâce à la maîtrise d'une technique de pointe.
Décors et finitions de prestige.

PETITS FOURS SUCRÉS : FOURS DE PRESTIGE ET FOURS MOELLEUX

Public visé :

Pâtisseries, boulangers, cuisiniers, traiteurs.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Fabrication de nombreuses variétés originales.
- Nouvelles techniques de montage.
- Finitions et décors de prestige.
- Mise en pratique des moules flexipans.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Goutte au mascarpone

Le Brut de Pralin

Tartelettes au chocolat

La Crêpière aux châtaignes

Le Visitandine (moelleux amandes)

ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Pâtisserie**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.
4,5 jours = 35 heures

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.