



PÂTISSERIE



OBJECTIFS

Mettre en valeur les desserts et les buffets grâce à des supports de circonstance, attractifs et de qualité.

Maîtriser les montages de croquebouches originaux.

PIÈCES MONTÉES ET CROQUEBOUCHES

Public visé :

Boulangers, pâtisseries.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Un choix de pièces montées, d'entremets superposés, de gâteaux de mariage et de fiançailles.
- Réalisations classiques et inédites
- Fabrication et élaboration d'un mariage de gâteaux.
- Croquebouches modernes avec le travail de la nougatine, décors et finitions en sucre.
- Socles en polystyrène avec décors en pastillage.
- Quelques pièces pour présenter et mettre en valeur les macarons et autres petits fours.

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

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Le Tacot des Amours

Le Piano

Le croquebouche sur coupe nougatine

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.