

GATEAUX DE VOYAGE ET PETITS FOURS

7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réalisation de gâteaux de voyage (cake avec inclusion et montage original)
- Création de petits fours frais, à base de pâte à choux,
- Pain de gêne, financier, garni de différentes textures et parfums.

PROGRAMME

- Cake marbré avec inclusion de pâte de fruit et appareil à tuile.
- Cake pain de gêne pistache, chocolat, compotée de framboise et glaçage gourmand.
- Petit four pâte à choux, crème mousseline exotique, tatin de mangue, ganache montée vanille.
- Petit four pâte à choux, façon Paris-Brest
- Petit four pain de gêne, compotée fruits rouge ganache montée vanille.
- Petit four financier, pâte de fruit, caramel beurre salée.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Echanges, analyse de pratiques, mises en pratique
- Matériel à prévoir par le stagiaire:
- Mallette équipée de pâtisserie
- Une tenue pro complète
- Les stagiaires pourront repartir avec les préparations réalisées pendant le stage.

FORMATEUR

Cette formation est animée par M. FAVARD

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis (tour de table et mise en situation)
- Evaluation de la satisfaction des stagiaires à l'issue de la formation.

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition
Amélie RODET 04 26 46 11 05

LES

- Échanges avec les autres stagiaires
- Mise en pratique
- Idées recettes innovantes
- Taux de satisfaction :
[détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Cuisinier, restaurateur
- Boulanger, pâtissier
- Traiteur ...

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

CFA IMSE : 1 rue Auguste Colonna
42100 St Etienne

DATES / HORAIRES:

Le lundi 27 mai 2024

De 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

TARIF

400 € nets de taxe

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation
Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: 6 personnes

CONTACT

Valérie MESSANA
Rue de l'Artisanat et du Concept
42951 St Etienne cedex 01
04 26 03 06 68
04 77 92 38 00
valerie.messana@cma-auvergnerhonealpes.fr
Formation.loire@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.