



# INSTITUT UNIVERS

Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr  
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia | Site Web: institut-univers.com

## Gateaux Traditionnel ( CONFISERIE ANNAELLE )

### Formation Conventionnée

**Durée:** 80 Heures

**Coût:** 22 000 DA

**Avance:** 22 000 DA

#### Cible:

- Pâtisseries souhaitant se spécialiser dans la pâtisserie orientale ou traditionnelle.
- Personnes en reconversion professionnelle dans l'alimentaire.
- Porteurs de projets de salon de thé ou traiteur oriental.
- Passionnés de cuisine souhaitant apprendre les recettes familiales et régionales.
- Professionnels de la restauration ou de l'événementiel.

#### Pré-requis:

- Savoir utiliser les ustensiles de base de pâtisserie.
- Aucune formation préalable en pâtisserie requise.
- Intérêt pour les traditions culinaires et la précision en cuisine. (Accessible aux débutants comme aux professionnels souhaitant enrichir leur savoir-faire.)

#### Objectif:

- Apprendre les techniques de base et avancées de fabrication de gâteaux traditionnels.
- Maîtriser les recettes emblématiques de différentes régions : cornes de gazelle, makrout, baklava, griwech, kalb el louz, etc.
- Savoir travailler les pâtes, farces, sirops et décorations spécifiques à chaque spécialité.
- Respecter les règles d'hygiène et de conservation des produits.
- Être capable de produire en autonomie des pâtisseries fines et authentiques.

#### Programme:

- Module 1 : Introduction et bases de la pâtisserie traditionnelle
- Histoire et origines des différentes pâtisseries.

- Ingrédients clés : semoule, amandes, miel, eau de fleur d'oranger, cannelle...
- Matériel et outils spécifiques.
- Hygiène, conservation et normes alimentaires.

#### Module 2 : Pâtisseries à base de pâte sablée ou feuilletée

- Cornes de gazelle (Kaab el ghzal).
- Dziriettes, mchewek, petits fours sucrés.
- Techniques de façonnage et de décoration.

#### Module 3 : Pâtisseries à la semoule et fritures

- Makrout au four et frit, farce aux dattes ou amandes.
- Kalb el louz (chamia), basboussa.
- Griwech et chebakia (techniques de tressage, cuisson et trempage dans le miel).

#### Module 4 : Pâtisseries fines feuilletées ou en feuilles de brick

- Baklava : technique du montage en feuilles, coupe en losanges, sirop au miel.
- Bourek sucrés, bradj, samsa.
- Travail de la pâte filo, pliages et cuisson.

#### Module 5 : Présentation, conservation et valorisation

- Techniques de décoration (perles, paillettes alimentaires, emporte-pièces).
- Conservation (hermétique, congélation, DLC).
- Conditionnement pour vente (boîtes, coffrets).
- Astuces pour réussir ses préparations en grande quantité.