



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

Pâtisserie

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 30 000 DA

Avance: 30 000.00 DA

Cible:

- Futurs pâtissiers ou personnes en reconversion dans le domaine culinaire.
- Boulangers, traiteurs, restaurateurs souhaitant développer leur offre sucrée.
- Amateurs passionnés souhaitant approfondir leurs compétences.
- Toute personne souhaitant créer ou travailler dans une pâtisserie.

Pré-requis:

- Savoir utiliser les ustensiles de cuisine de base.
- Être motivé, rigoureux, et avoir le goût du travail bien fait.
- Aucune expérience préalable en pâtisserie n'est exigée.
(Formation accessible aux débutants, passionnés ou professionnels en reconversion.)

Objectif:

- Acquérir les techniques fondamentales de la pâtisserie artisanale.
- Maîtriser les recettes classiques : éclairs, tartes, entremets, choux, macarons, génoises, etc.
- Travailler avec précision les pâtes, crèmes, biscuits, glaçages et décors.
- Savoir gérer la cuisson, le montage, la conservation et la présentation des desserts.
- Être autonome dans la réalisation de créations pâtisseries dignes d'un professionnel.

Programme:

Module 1 : Bases de la pâtisserie

- Présentation du matériel, des ingrédients, et des règles d'hygiène.

- Les pâtes de base : sablée, sucrée, feuilletée, brisée, à choux.
- Les biscuits : génoise, biscuit cuillère, dacquoise.
- Utilisation des poches, douilles, batteurs et autres outils.

Module 2 : Crèmes et garnitures

- Crème pâtissière, crème mousseline, crème au beurre, chantilly.
- Ganaches, coulis, confits de fruits, curds.
- Techniques de garnissage et d'assemblage.

Module 3 : Pâtisseries classiques françaises

- Éclairs et religieuses.
- Millefeuilles et tartes aux fruits.
- Opéra, Paris-Brest, Saint-Honoré.
- Madeleines, financiers, cannelés.

Module 4 : Entremets et pâtisseries modernes

- Entremets mousse, inserts, glaçages miroir.
- Bavarois, cheesecakes, number cake.
- Techniques de montage en cercle ou en cadre.
- Décoration moderne : sprays velours, décors chocolat, fruits givrés.

Module 5 : Finitions, dressage et organisation

- Décoration et présentation professionnelle des desserts.
- Gestion du temps, production en série, organisation en laboratoire.
- Conservation, transport et règles de vente.
- Notions de création de carte sucrée ou de boutique.