


Association des Boulangers Créateurs

Entremets et Tartes d'automne

Mise à jour : 14/09/2021

Date	Lundi 18 Octobre 2021										
Formateur	Didier CHOUET (Meilleur Ouvrier de France) 										
Prérequis	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine										
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.										
Tarif	350 € ht (420 € ttc)										
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans la mise en œuvre de produits de pâtisserie, Elaborer une gamme de produits nouveaux et qualitatifs Adapter ses techniques de fabrication en tenant compte de son environnement professionnel 										
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration) <p style="text-align: center;"><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></p> <p>ENTREMETS :</p> <table border="1"> <tr> <td>LE VENISE</td> <td>Financier pistache, croustillant, crème mangue, crème exotique et glaçage vert miroir</td> </tr> <tr> <td>L'Ardéchois</td> <td>Crèmeux chocolat, croustillant amandes, dacquoise noisettes et mousse praliné</td> </tr> <tr> <td>Le Red</td> <td>Biscuit brownies, coulis mûres, mousse chocolat lactée, crèmeux noisette et glaçage lacté miroir</td> </tr> </table> <p>TARTES :</p> <table border="1"> <tr> <td>La Tropicale</td> <td>Pâte sablée, crème à cuire au chocolat, crème légère passion et un crèmeux chocolat</td> </tr> <tr> <td>Soufflé Abricot</td> <td>Composé d'une pâte sablée et d'une crème chibouste abricot</td> </tr> </table>	LE VENISE	Financier pistache, croustillant, crème mangue, crème exotique et glaçage vert miroir	L'Ardéchois	Crèmeux chocolat, croustillant amandes, dacquoise noisettes et mousse praliné	Le Red	Biscuit brownies, coulis mûres, mousse chocolat lactée, crèmeux noisette et glaçage lacté miroir	La Tropicale	Pâte sablée, crème à cuire au chocolat, crème légère passion et un crèmeux chocolat	Soufflé Abricot	Composé d'une pâte sablée et d'une crème chibouste abricot
LE VENISE	Financier pistache, croustillant, crème mangue, crème exotique et glaçage vert miroir										
L'Ardéchois	Crèmeux chocolat, croustillant amandes, dacquoise noisettes et mousse praliné										
Le Red	Biscuit brownies, coulis mûres, mousse chocolat lactée, crèmeux noisette et glaçage lacté miroir										
La Tropicale	Pâte sablée, crème à cuire au chocolat, crème légère passion et un crèmeux chocolat										
Soufflé Abricot	Composé d'une pâte sablée et d'une crème chibouste abricot										
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none"> Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication Pédagogie participative alternant démonstrations/explications orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions. Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants Dégustation et analyse critique des productions 										
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation Evaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur) Evaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise) Attestation fin de formation remise à l'issue du stage 										