



## Macarons, choux & éclairs

<b>Date et Durée</b>	<b>Lundi 9 mars 2026 – 7h00</b>		
<b>Formateur</b>	<b>Damien PICHON</b>		
<b>Public concerné</b>	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d'entreprise, conjoint ou salarié)		
<b>Prérequis</b>	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine		
<b>Accessibilité</b>	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.		
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maîtriser l'utilisation de la pâte à choux sous différentes formes</li> <li>✓ Approfondir les techniques de glaçage et de finition, notamment glaçage poche</li> <li>✓ Découvrir et appliquer des techniques de surgélation de produits finis en pâte à choux</li> <li>✓ Analyser les textures, les équilibres de goûts et techniques de pochage macarons</li> </ul>		
<b>Programme de formation et développement des compétences professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</li> </ul> <p><b>Fabrications réalisées au cours de la formation :</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Éclair Paris-Brest avec croustillant</li> <li>❖ Éclair chocolat/café avec glaçage à la poche</li> <li>❖ Choux garnis chocolat, caramel et vanille</li> <li>❖ Éclair framboise-chocolat avec décor en pâte d'amande</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Religieuse chocolat réalisée selon une nouvelle technique</li> <li>❖ Macaronade vanille-framboise</li> <li>❖ Petits macarons aux saveurs variées : mojito, passion, chocolat au lait, vanille et framboise</li> </ul> </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Éclair Paris-Brest avec croustillant</li> <li>❖ Éclair chocolat/café avec glaçage à la poche</li> <li>❖ Choux garnis chocolat, caramel et vanille</li> <li>❖ Éclair framboise-chocolat avec décor en pâte d'amande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Religieuse chocolat réalisée selon une nouvelle technique</li> <li>❖ Macaronade vanille-framboise</li> <li>❖ Petits macarons aux saveurs variées : mojito, passion, chocolat au lait, vanille et framboise</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Éclair Paris-Brest avec croustillant</li> <li>❖ Éclair chocolat/café avec glaçage à la poche</li> <li>❖ Choux garnis chocolat, caramel et vanille</li> <li>❖ Éclair framboise-chocolat avec décor en pâte d'amande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Religieuse chocolat réalisée selon une nouvelle technique</li> <li>❖ Macaronade vanille-framboise</li> <li>❖ Petits macarons aux saveurs variées : mojito, passion, chocolat au lait, vanille et framboise</li> </ul>		
<b>Méthodes et moyens mobilisés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication</li> <li>• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions.</li> <li>• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants</li> <li>• Dégustation et analyse critique des productions</li> </ul>		
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation</li> <li>• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation</li> <li>• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)</li> <li>• Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise)</li> </ul> <p>Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage</p>		