



Programme de formation **MODULE 4:** **ENTREMETS VÉGÉTAL (2 jours -14h)**

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Acquérir les connaissances de base nécessaires à la réalisation d'entremets végétaux à base de mousse, crémeux, inserts, glaçages et décors élégants. Réalisation d'entremets : Caramel-sarrasin, chocolat, vanille intense, et entremets aux fruits (selon saison).

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS :

Type de public : chefs pâtisseries, professionnels de l'alimentation, porteurs de projets dans la pâtisserie.

Niveau de connaissance préalable requis : pas de niveau requis.

Documents et preuves demandées à l'inscription : les demandeurs doivent fournir soit une preuve de leur diplôme (ex: copie du CAP cuisine ou pâtisserie), ou un CV présentant leur expérience professionnel dans la restauration ou autre activité liée à l'alimentation, ou encore une lettre de motivation expliquant leur projet professionnel. Chaque demandeur devra remplir une fiche d'informations personnelles. L'organisme se réserve le droit d'accepter ou non les candidats dont le profil ne correspond pas aux critères cités ci-dessus.

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE (4H):

- Les mousses à entremets : savoir les réaliser et les stabiliser pour la congélation.
- Découvrir les ingrédients développés pour les professionnels de la pâtisserie végétale et les fournisseurs.

ENSEIGNEMENT PRATIQUE (10H): RÉALISATION DE DE PÂTISSERIES ET DESSERTS

(* sans gluten)

- Glaçage miroir cacao*
- Glaçage chocolat
- Ganache montée*
- Mousse au chocolat*
- Biscuit moelleux
- Biscuits reconstitué
- Glaçage miroir blanc*
- Mousse vanille*
- Caramel coulant*
- Biscuit au sarrasin *
- Mousses au fruit*
- Crémeux « lacté »vanille*

L'OKARA

126 route de Brie 91800 Brunoy (France)

www.l-okara.com - info@l-okara.com

SIRET : 450 531 181 00029 - NAF 8559A

Déclaration enregistrée sous le n° 11910820891 auprès du préfet de région d'Île-de France

- Insert aux fruit*
- Décor en chocolat

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES FOURNIS :

- Fiches de cours théorique.
- Fiches techniques de fabrication.
- Accès au laboratoire professionnel : plans de travail, fours, frigos, plonge, matériel de pâtisserie.
- Matière première fournie.
- Prêt de tablier.
- Les pâtisseries réalisées par les élèves-stagiaires leurs sont offertes.

À APPORTER PAR LES STAGIAIRES:

- Tenue professionnelle : pantalon, blouse et chaussures de sécurité.
- Mallette avec outils de pâtissiers : fouet, maryse, corne, spatule rigide, spatule plate, spatule coudée (1 grande + 1 petite), douille ronde 12mm, douille petit-fours 15mm ou éclair 20mm, 1couteau d'office, 1 grand couteau, économe, pinceau, thermomètre, balance de précision (1/10ème de gramme).
-

MODALITÉ DE SUIVI ET D'ÉVALUATION EN PRÉSENTIEL (pour les modalités en distanciel voir annexe « *modalité de suivi et d'évaluation à distance* »):

RAPPEL DE L'OBJECTIF : Acquérir les connaissances de base nécessaires à la réalisation d'entremets végétaux à base de mousse, crémeux, inserts, glaçages et décors élégants.

Réalisation d'entremets : caramel-sarrasin, chocolat, vanille intense, et entremets aux fruits (selon saison).

Les stagiaires participent activement à la production. La formatrice procède à une évaluation continue à chaque étape de la production et pour chaque pâtisserie réalisée. Les critères d'évaluations sont : la conformité de la texture, de la cuisson, et du visuel. L'objectif est validé si la majorité des critères sont réunis.

La formation est validée lorsque l'objectif est atteint. Une attestation individuelle de formation validant les acquis est remise aux participants à la fin du stage.

HORAIRES DE LA FORMATION:

Horaire unique pour les 2 jours de formation:

Matin 9h-11h cours théorique à distance et en direct par visio-conférence avec la plateforme Google Meet : connexion à tous les cours via un lien unique communiqué par mail.

Après-midi 14h30-19h30 cours pratique en présentiel dans laboratoire de production de pâtisserie professionnel.

FORMATRICE :

Linda Vongdara

MODALITÉ DE DÉROULEMENT :

Durée : 14h de formation en groupe dont 10h en présentiel et 4h en visio-conférence.

Date : selon convention.

Lieu : selon convention.