



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

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

- Décor en chocolat

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES FOURNIS :

- Un livret de cours théorique.
- Fiches techniques de fabrication.
- Accès au laboratoire professionnel : plans de travail, fours, frigos, plonge, matériel de pâtisserie.
- Matière première fournie.
- Tabliers fournis.
- Les pâtisseries et desserts réalisés par les élèves-stagiaires leurs sont offerts.

À APPORTER PAR LES STAGIAIRES:

- Tenue professionnelle : pantalon, blouse et chaussures de sécurité.
- Malette professionnelle contenant : grand couteau à pâtisserie, couteau d'office, économe, fouet, maryse, jeux de spatules droites et coudées, mini-spatule coudée, rouleau à pâtisserie, jeux de douilles rondes, pinceau à pâtisserie, thermomètre à sonde.

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:

1er jour

Matin 9h-11h cours théorique à distance (visio-conférence): Les mousses à entremets : savoir les réaliser et les stabiliser pour la congélation.

Après-midi 13h-18h cours pratique en présentiel: réalisation des recettes en laboratoire.

2ème jour

Matin 9h-11h cours théorique à distance (en visio-conférence): Découvrir les ingrédients développés pour les professionnels de la pâtisserie végétale et les fournisseurs.

Après-midi 13h-18h cours pratique en présentiel: réalisation des recettes en laboratoire.

Évaluation finale.

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.

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