

# SE PERFECTIONNER EN CUISINE PATISSERIE ET DESSERTS DE CUISINIERS

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2

CENTRE DE FORMATION  
DES METIERS DE BOUCHE



GESTES PRO

## Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- \* Créer des desserts à l'assiette avec originalité, adapté à une faisabilité de production (suggestions, carte des desserts...) préparés par des cuisiniers
- \* Acquérir des gestes professionnels et des techniques autour de divers produits (chocolat, ganache, sablés, crémeux, biscuits, fruits...)
- \* Maîtriser des techniques de mise en œuvre en respectant la législation d'hygiène
- \* Réaliser des entremets en cadres multi-portions ou individuels pouvant être mis en œuvre par des cuisiniers

## Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- \* Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- \* Les Produits : Connaissance et utilisations principales (nouveautés), la saisonnalité, les différentes textures...
- \* Les principales préparations de base pouvant être fabriquées dans les restaurants (les gâteaux, les crèmes...)
- \* Travailler des recettes simples et rapides en anticipant des techniques de mises en place rapide pouvant palier à une main d'œuvre restreinte en pâtisserie.
- \* Développer sa créativité à partir de produits de base travaillés (saveurs actuelles, parfums rassurants et étonnants, ..., mélanges de fruits et de légumes).
- \* Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration)
- \* La créativité dans les décors : sauces, gel, coulis, chocolat, tuiles...
- \* Confectionner en série des préparations compatibles avec la législation en vigueur « normes d'hygiène alimentaire en restauration »
- \* Dégustation et analyse critique de la production

## Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'un livret de formation et d'une clé usb avec les dressages réalisés.

**Remarque :** Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. Le centre de formation tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

**Public concerné :** Chef de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine

**Dates, durée, rythme :** 3 journées, 3 x 7 heures, Dates à définir

**Matin de :** à définir

**Après-midi de :** à définir

**Lieu de formation :** Intra, Lieu à définir

**Formateurs :** Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

**Coût :** Devis ci-joint pour 1 à 10 participants

**CFMB GESTES PRO** 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : [contat@gestespro.com](mailto:contat@gestespro.com) Site : [www.gestes-pro.com](http://www.gestes-pro.com)

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

# SE PERFECTIONNER EN CUISINE PATISSERIE ET DESSERTS DE CUISINIERS

(Valant objectif professionnel)

PAGE 2/2



## Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

## Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

### Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

### Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (sonde de cuisson et matériels divers ...)

### Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

## En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

## Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

**CFMB GESTES PRO** 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : [contact@gestespro.com](mailto:contact@gestespro.com) Site : [www.gestes-pro.com](http://www.gestes-pro.com)

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 07/04/2020