

Tout Macaron



Objectifs de la formation

- * Réaliser et développer une belle gamme de macarons contemporains
- * Acquérir des gestes professionnels et des techniques sur la production de macarons
- * Optimiser la production autour de ce produit (organisation, stockage...) afin de garder la fraîcheur maximale.
- * Diversifier l'offre actuelle proposée à la clientèle
- * Maîtriser des techniques de mise en œuvre en respectant la législation en vigueur

Déroulement du programme

- * Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- * Acquérir des connaissances autour des produits nécessaires à la confection des macarons (*colorants, poudre d'amande, blanc d'œuf, sucre glace, sans oublier les garnissages*).
- * Elaborer différentes recettes emblématiques ou atypiques : variation autour divers parfums et choix de garnissages à partir de recettes classiques pouvant aboutir à des préparations plus inédites : Macarons pastis framboise, saveur tarte citron, thé au lait, grenadine, citronnelle, caramel banane, rose fraise, cheese cake framboise, saveur d'orient, mangue, Bounty, caramel beurre salé, fleur d'orange, coquelicot pomelos.
- * Acquérir des tours de main et des techniques permettant la fabrication de macarons (du choix des produits à la cuisson)
- * Effectuer des dressages ou présentations possibles suivant la production du jour : Pyramides originales de macarons et petites pièces montées rapides.
- * Confectionner en série des préparations compatibles avec la législation en vigueur « normes HACCP »
- * Dégustation et analyse critique de la production

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

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé usb comportant les dressages réalisés.

Public concerné : Chefs pâtissiers, pâtissiers, chefs de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine.

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine à Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade et un chef pâtissier reconnu

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëticia KERHOAS

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

SIRET : 479 623 175 000 37

NAF 8559 A

Enregistré sous le N° : 72330651033

Organisme assujéti à la TVA