INSTITUT UNIVERS
Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia |Site Web: institut-univers.com

Formation en Pâtisserie - Avancée

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 30 000.00 DA

Avance: 15 000.00 DA

Tranches: 01 tranche de 15 000 DA

Cible:

- Pâtissiers professionnels ou personnes ayant une expérience significative en pâtisserie.
- Chefs pâtissiers en herbe cherchant à perfectionner leurs compétences.
- Gestionnaires de pâtisserie désireux d'approfondir leurs connaissances pour innover dans leur offre.

Objectif:

1. Maîtriser les techniques avancées de pâtisserie artistique et contemporaine.
2. Développer des compétences en création de recettes originales.
3. Approfondir la compréhension des processus chimiques et des interactions des ingrédients.
4. Apprendre des techniques de gestion avancées pour une pâtisserie professionnelle.
5. Explorer les tendances actuelles en pâtisserie mondiale.
6. Concevoir et présenter une collection de desserts innovants.

Programme:

Module 1: Pâtisserie Artistique
- Sculpture de sucre et de chocolat.
- Techniques de décoration avancées : peinture comestible, transferts, et textures.

Module 2: Création et Innovation
- Développement de recettes originales.

- Utilisation d'ingrédients innovants et de techniques avant-gardistes.

Module 3: Chimie en Pâtisserie
- Compréhension approfondie des réactions chimiques dans la pâtisserie.
- Utilisation de la science pour ajuster et créer des textures spécifiques.

Module 4: Gestion Avancée en Pâtisserie
- Gestion des coûts et des stocks.
- Planification des menus et des productions en fonction de la saisonnalité.

Module 5: Tendances Mondiales en Pâtisserie
- Analyse des tendances actuelles en pâtisserie à l'échelle mondiale.
- Adaptation des concepts internationaux à une pâtisserie locale.

Module 6: Projet de Collection de Desserts
- Conception et réalisation d'une collection de desserts cohérente.
- Présentation artistique et photographique.

Module 7: Examen et attestation
- Révision des compétences acquises.
- Examen final et remise des attestations.