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 - Débutant

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 30 000.00 DA

Avance: 15 000.00 DA

Tranches: 01 tranche de 15 000 DA

Cible:

- Personnes débutantes sans expérience en pâtisserie.
- Amateurs de cuisine intéressés par l'apprentissage des techniques de base de la pâtisserie.

Objectif:

1. Acquérir les compétences de base en pâtisserie.
2. Comprendre les principaux ingrédients utilisés en pâtisserie et leurs fonctions.
3. Maîtriser les techniques de mesure et de pesée des ingrédients.
4. Apprendre les techniques de préparation de pâtes de base.
5. Explorer les différentes méthodes de cuisson en pâtisserie.
6. Créer une variété de desserts simples et délicieux.

Programme:

Module 1: Introduction à la Pâtisserie

- Présentation de la pâtisserie et de son importance.
- Introduction aux principaux équipements et ustensiles.

Module 2: Connaissance des Ingrédients

- Les types de farines, sucres, graisses, et autres ingrédients de base.
- Comprendre les interactions entre les ingrédients.

Module 3: Techniques de Mesure et Pesée

- Utilisation correcte des balances, tasses à mesurer, et cuillères.
- Conversion des mesures.

Module 4: Pâtes de Base

- Pâte brisée, pâte sablée, pâte sucrée : préparation et utilisation.

- Techniques pour étaler et foncer une pâte.

Module 5: Techniques de Cuisson

- Cuisson à sec, cuisson à la vapeur, cuisson au bain-marie.
- Utilisation du four : températures et temps de cuisson.

Module 6: Création de Desserts

- Réalisation de différentes recettes de desserts : tartes, gâteaux, biscuits.
- Décoration de base : glaçage, nappage, utilisation de poches à douille.

Module 7: Présentation et Dégustation

- Mise en valeur des desserts : présentation esthétique.
- Dégustation et discussion sur les résultats.

Évaluation :

- Un projet final où les apprenants créent leur propre dessert en utilisant les compétences acquises.