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 -Intermédiaire

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 30 000.00 DA

Avance: 15 000.00 DA

Tranches: 1 tranche de 15 000 DA

Cible:

- Personnes ayant suivi avec succès la Formation en Pâtisserie - Niveau 1 ou ayant une expérience de base en pâtisserie.
- Pâtissiers amateurs cherchant à approfondir leurs compétences et à maîtriser des techniques plus avancées.

Objectif:

1. Approfondir les connaissances sur les ingrédients et leurs interactions.
2. Maîtriser les techniques de travail avancées des pâtes et des crèmes.
3. Apprendre des techniques de décoration plus élaborées.
4. Explorer la pâtisserie internationale et ses spécificités.
5. Développer la créativité dans la conception de desserts complexes.
6. Améliorer les compétences en gestion du temps et en organisation.

Programme:

Module 1: Approfondissement des Ingrédients
- Étude approfondie des ingrédients spécifiques à la pâtisserie avancée.
- Compréhension des propriétés des ingrédients et de leur impact sur la texture et la saveur des desserts.

Module 2: Pâtes et Crèmes Avancées
- Pâte feuilletée, pâte levée, et autres pâtes avancées.
- Crèmes pâtissières, ganaches et mousses : techniques de préparation et d'utilisation.

Module 3: Techniques de Montage et de Découpe
- Assemblage et montage de gâteaux à étages.

- Techniques de découpe et de garnissage avancées.

Module 4: Décoration Avancée
- Techniques de glaçage miroir et de glaçage à effet.
- Maîtrise de la décoration à la poche à douille pour des motifs complexes.

Module 5: Pâtisserie Internationale
- Exploration des différentes traditions de pâtisserie à travers le monde.
- Réalisation de recettes emblématiques de différentes cultures.

Module 6: Desserts de Haute Pâtisserie
- Création de desserts sophistiqués et artistiques.
- Utilisation d'ingrédients haut de gamme et de techniques avancées de présentation.

Module 7: Gestion du Temps et de l'Espace
- Techniques d'organisation en cuisine.
- Planification et gestion du temps pour la préparation de desserts complexes.

Évaluation :
- Réalisation d'un projet final consistant en la conception et la réalisation d'un dessert complexe.