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

Gateau traditionnel et oriental

Formation Conventionnée

Durée: 80 heures

Coût: 30 000

Avance: 30 000

Cible:

Passionnés de pâtisserie, amateurs de cuisine traditionnelle, cuisiniers et cuisinières amateurs souhaitant apprendre à préparer des gâteaux traditionnels et orientaux.

Pré-requis:

Aucun niveau de compétence en pâtisserie n'est nécessaire. La formation convient aux débutants, aux cuisiniers amateurs et à ceux qui souhaitent approfondir leurs compétences.

Objectif:

Maîtrise des Gâteaux Traditionnels :
Familiariser les participants avec les techniques de préparation des gâteaux traditionnels et orientaux, en mettant l'accent sur les saveurs et les textures authentiques.

Compétences Techniques en Pâtisserie :
Enseigner aux participants comment maîtriser la pâte, les garnitures, les glaçages et les techniques de décoration spécifiques à ces délices sucrés.

Créativité Culinaire :
Encourager la créativité en permettant aux participants de créer des variations et des présentations personnalisées de gâteaux traditionnels.

Partage Culturel :

Sensibiliser les participants aux traditions culinaires orientales et
à l'importance culturelle des gâteaux traditionnels.

Programme:

Introduction aux Gâteaux Traditionnels
Histoire et importance culturelle des gâteaux traditionnels.
Ingrédients de base et équipements nécessaires.
Préparation de pâtes de base pour les gâteaux.

Préparation de Garnitures et de Remplissages
Préparation de crèmes, de pâtes d'amandes, et de garnitures typiques.
Techniques de farce et d'assemblage.
Création de garnitures personnalisées.

Techniques de Glaçage et de Décoration
Préparation de glaçages traditionnels.
Techniques de décoration, y compris les motifs et les designs orientaux.
Pratique de la décoration artistique.

Variations de Gâteaux Traditionnels
Introduction aux différentes variétés de gâteaux orientaux.
Création de variations modernes et innovantes.

Ce programme de formation de courte durée offre aux participants une opportunité d'apprendre l'art de la pâtisserie traditionnelle et orientale, tout en encourageant la créativité culinaire et la compréhension des traditions culturelles. Il convient à un large éventail de niveaux de compétence et vise à enrichir le répertoire culinaire des participants.