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

Gateaux Traditionnel

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 22 000

Avance: 22 000

Cible:

• Débutants souhaitant apprendre les bases de la pâtisserie traditionnelle.
• Amateurs de cuisine souhaitant perfectionner leurs techniques artisanales.
• Professionnels ou semi-professionnels en reconversion vers les métiers de bouche.

Pré-requis:

• Avoir un intérêt pour la cuisine, la transmission des savoir-faire et les recettes anciennes.
• Être motivé(e), curieux(se) et prêt(e) à travailler avec précision et patience.
Aucune expérience préalable exigée. Formation accessible aux débutants, passionnés ou personnes en reconversion.

Objectif:

• Apprendre les techniques de base de la pâtisserie familiale et artisanale.
• Connaître les ingrédients, les ustensiles et les méthodes de préparation traditionnels.
• Réaliser des gâteaux emblématiques de différentes régions ou cultures.
• Maîtriser les cuissons, les textures et les présentations classiques.
• Être capable de concevoir un dessert traditionnel du début à la fin, en autonomie.

Programme:

Module 1 : Bases de la pâtisserie artisanale
• Présentation des ingrédients essentiels (farine, œufs, sucre, levures, etc.)
• Connaissance des ustensiles de base et des gestes techniques (fouetter, tamiser, pétrir)
• Initiation à la gestion des temps de cuisson, des températures et des textures
Module 2 : Recettes classiques sucrées
• Gâteau au yaourt moelleux (France)
• Basboussa ou gâteau de semoule (Maghreb)
• Pain d’épices traditionnel (Alsace)
• Gâteau aux noix ou aux pommes (Campagne française)
Module 3 : Pâtisserie des fêtes & occasions
• Cornes de gazelle, makrout (Maghreb)
• Galette des rois, madeleines, crêpes traditionnelles
• Brioche tressée de Pâques ou de Noël (Europe centrale)
Module 4 : Techniques de décoration simple
• Utilisation du sucre glace, cannelle, eau de fleur d’oranger
• Découpes à l’emporte-pièce, formes moulées, dorures au pinceau
• Présentation dans un cadre familial ou festif
Module 5 : Création de son propre gâteau
• Élaboration d’une recette personnalisée à partir d’une base traditionnelle
• Réalisation complète avec fiche technique
• Dégustation et présentation en groupe