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