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 (CONFISERIE ANNAELLE)

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 22 000 DA

Avance: 22 000 DA

Cible:

• Pâtissiers souhaitant se spécialiser dans la pâtisserie orientale ou traditionnelle.
• Personnes en reconversion professionnelle dans l'alimentaire.
• Porteurs de projets de salon de thé ou traiteur oriental.
• Passionnés de cuisine souhaitant apprendre les recettes familiales et régionales.
• Professionnels de la restauration ou de l'événementiel.

Pré-requis:

• Savoir utiliser les ustensiles de base de pâtisserie.
• Aucune formation préalable en pâtisserie requise.
• Intérêt pour les traditions culinaires et la précision en cuisine. (Accessible aux débutants comme aux professionnels souhaitant enrichir leur savoir-faire.)

Objectif:

• Apprendre les techniques de base et avancées de fabrication de gâteaux traditionnels.
• Maîtriser les recettes emblématiques de différentes régions : cornes de gazelle, makrout, baklava, griwech, kalb el louz, etc.
• Savoir travailler les pâtes, farces, sirops et décorations spécifiques à chaque spécialité.
• Respecter les règles d'hygiène et de conservation des produits.
• Être capable de produire en autonomie des pâtisseries fines et authentiques.

Programme:

Module 1 : Introduction et bases de la pâtisserie traditionnelle
• Histoire et origines des différentes pâtisseries.

• Ingrédients clés : semoule, amandes, miel, eau de fleur d’oranger, cannelle…
• Matériel et outils spécifiques.
• Hygiène, conservation et normes alimentaires.

Module 2 : Pâtisseries à base de pâte sablée ou feuilletée
• Cornes de gazelle (Kaab el ghzal).
• Dziriettes, mchewek, petits fours sucrés.
• Techniques de façonnage et de décoration.

Module 3 : Pâtisseries à la semoule et fritures
• Makrout au four et frit, farce aux dattes ou amandes.
• Kalb el louz (chamia), basboussa.
• Griwech et chebakia (techniques de tressage, cuisson et trempage dans le miel).

Module 4 : Pâtisseries fines feuilletées ou en feuilles de brick
• Baklava : technique du montage en feuilles, coupe en losanges, sirop au miel.
• Bourek sucrés, bradj, samsa.
• Travail de la pâte filo, pliages et cuisson.

Module 5 : Présentation, conservation et valorisation
• Techniques de décoration (perles, paillettes alimentaires, emporte-pièces).
• Conservation (hermétique, congélation, DLC).
• Conditionnement pour vente (boîtes, coffrets).
• Astuces pour réussir ses préparations en grande quantité.