

Programme des formations

Objectif

Acquérir ou approfondir des connaissances et compétences techniques culinaires (voir programme détaillé ci-dessous)

Organisation

Objet : Stages de cuisine et/ou pâtisserie de 1 à 15 jours en présentiel
Inscription : Par tel. ou email, et jusqu'à 48 h avant le début d'une session. Sessions à la demande possibles.
Pédagogie : Formations pratiques allant du plus basique à l'excellence sur tous les points suivants : Matériel / Poste de travail et Hygiène / Matières premières / Techniques / Dressage
Nombre : 1 à 5 stagiaires par formation
Supports : Manuel/Fiches pratiques de formation – Formation réalisée dans un environnement professionnel
Support en ligne fourni au stagiaire à l'issue de la formation : recettes et bases personnalisables

☞ Une attestation nominative de fin de formation est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

Lieu & Accessibilité

LIEU : Atelier de COACH CULINAIRE, 13 chemin des Muguets 73000 CHAMBERY (*formation sur site possible*)
TRANSPORTS : TRAIN : 20 min. à pied de la gare de Chambéry / BUS : Ligne 1 – Arrêt Chantemerle (4 min. à pied)
PARKING : Possible sur place
HANDICAP : La formation peut être aménagée (rythmes, supports, outils, évaluation...) après étude de faisabilité.

Déroulé d'une journée-type de formation

7 h de formation par jour :

8h³⁰ – 9h : Accueil café et viennoiseries
9h – 12h³⁰ : Formation
12h³⁰ – 13h³⁰ : Déjeuner (préparé par les participants si le thème le permet)
13h³⁰ – 17h : Formation
17h – 17h³⁰ : Clôture et remise des documents de formation

Catalogue des Formations

| | | | | | |
|-----------|--|----------|---------|------------|---------------|
| Module 1 | Les Verrines | 1 jour | = 7 h | 390 € TTC | (= 325 € HT) |
| Module 2 | Initiation à la Pâtisserie | 2 jours | = 14 h | 660 € TTC | (= 550 € HT) |
| Module 3 | Initiation à la Viennoiserie | 2 jours | = 14 h | 660 € TTC | (= 550 € HT) |
| Module 4 | Initiation au Chocolat | 2 jours | = 14 h | 660 € TTC | (= 550 € HT) |
| Module 5 | Entremets | 3 jours | = 21 h | 900 € TTC | (= 750 € HT) |
| Module 6 | La Pâtisserie | 5 jours | = 35 h | 1500 € TTC | (= 1250 € HT) |
| Module 7 | Chocolat & Confiserie | 5 jours | = 35 h | 1500 € TTC | (= 1250 € HT) |
| Module 8 | Viennoiserie & Gâteaux de Voyage | 5 jours | = 35 h | 1500 € TTC | (= 1250 € HT) |
| Module 9 | Bases de la Cuisine professionnelle | 15 jours | = 105 h | 3570 € TTC | (= 2975 € HT) |
| Module 10 | Bases de la Pâtisserie professionnelle | 15 jours | = 105 h | 3570 € TTC | (= 2975 € HT) |

☞ Tarifs au 01/01/2021

Voir ci-dessous programme détaillé de chaque module.

☞ **D'autres modules de formation personnalisée peuvent être proposés à la demande : nous consulter.** ☞

☞ **Formation sur site (entreprise, commerce...) possible : nous consulter.** ☞

Programme de formation

Module 1

Les Verrines

Acquérir les bases des bouchées et verrines ainsi que des idées d'associations et de mises en œuvre, afin de pouvoir immédiatement s'en inspirer pour la réalisation de différentes recettes.

Public : Tout public – 5 participants maxi.

Durée : 1 jour – 7 heures

Prix : 390 € TTC (soit 325 € HT)

Contenu :

Bases de cuisine

- La préparation des légumes, viandes, poissons & fruits
- La cuisson
- Règles d'hygiène de base

La composition

- Composer un menu de verrines
- Recherche de l'équilibre diététique, gustatif et visuel

Sucré/salé

- Expérimenter le mélange sucré-salé
- Expérimenter le chaud/froid

Montage

- Réaliser et dresser l'assortiment de verrines
- La conservation : principes de base

Objectifs :

- ☞ Connaître les bases de la cuisine
- ☞ Connaître les textures et associations
- ☞ Maîtriser les gestes et les temps
- ☞ Réaliser un buffet de verrines
- ☞ Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développer la créativité dans des cadres précis

Programme de formation

Module 2

Initiation à la Pâtisserie

Acquérir les bases de la pâtisserie ainsi que des idées d'associations et de mises en œuvre, afin de pouvoir immédiatement s'en inspirer pour la réalisation de différentes recettes de pâtisserie.

Public : Tout public – 5 participants maxi.

Durée : 2 jours – 14 heures

Prix : 660 € TTC (soit 550 € HT)

Contenu :

Chocolat, ganaches et caramel

- Le chocolat de couverture
- Ganaches
- Caramel et sauce caramel

Les pâtes de base

- Apprentissage et mise en pratique des différentes pâtes de base :
 - Pâte feuilletée
 - Pâte sablée
 - Pâte brisée
 - Pâte à choux

Les crèmes

- Crèmes anglaises + dérivés
- Crèmes pâtisseries et dérivés : crème légère, chibouste, mousseline
- Mise en pratique dans des recettes des pâtes et des crèmes réalisées

Les biscuits

- Réalisation de biscuits génoise, dacquoise, financiers, macarons
- Mise en pratique des biscuits dans des recettes

Objectifs :

- ☞ Travailler le chocolat (tempérance)
- ☞ Maîtriser la réaction des sucres lors des cuissons
- ☞ Découvrir les techniques autour des pâtes
- ☞ Maîtriser des gestes et des temps
- ☞ Réaliser des desserts à l'assiette et entremets
- ☞ Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développer la créativité dans des cadres précis

Programme de formation

Module **3**

Initiation à la Viennoiserie

Acquérir les bases de la viennoiserie ainsi que des idées d'associations et de mises en œuvre, afin de pouvoir réaliser les viennoiseries classiques et différentes recettes sur ces bases.

Public : Tout public – 5 participants maxi.

Durée : 2 jours – 14 heures

Prix : 660 € TTC (soit 550 € HT)

Contenu :

| Les bases de la pâte | Les formes classiques | Les recettes d'application | La décoration & le dressage |
|--|---|---|--|
| Apprentissage et mise en pratique des techniques de pâte : <ul style="list-style-type: none">➤ Pâte à brioche➤ Pâte à choux➤ Levures, arômes et fermentation➤ Pâtes alternatives (sans sel, 0%, ...) | Travail, façonnage & pliage : <ul style="list-style-type: none">• Croissant• Pain au chocolat• Brioche parisienne• Variantes (pralinés, raisin, ...)• Pain viennois | <i>Quelques exemples :</i> <ul style="list-style-type: none">• Croissant au jambon• Saucisson brioché• Mini-viennoiserie• Brioche gourmande citron-basilic• Escargot aux parfums de Provence• Pain chocolat-pistache | <ul style="list-style-type: none">• Réalisation de décors• Exercice pratique : réalisation d'un « buffet » de petit-déjeuner pour enfants |

Objectifs :

- ☞ Travailler la pâte
- ☞ Maîtriser la réaction des levures lors de la levée
- ☞ Découvrir les techniques autour des pâtes
- ☞ Maîtriser des gestes et des temps
- ☞ Réaliser des viennoiseries françaises classiques
- ☞ Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développer la créativité dans des cadres précis

Programme de formation

Module 4

Initiation au Chocolat

Acquérir les bases du travail du chocolat: les différents chocolats, réalisation de moulages et de recettes à base de chocolat noir, lait et blond.

Public : Tout public – 5 participants maxi.
Durée : 2 jours – 14 heures
Prix : 660 € TTC (soit 550 € HT)

Contenu :

| Le chocolat | Le travail du chocolat | Le chocolat en pâtisserie | La décoration & le dressage |
|--|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Petite histoire du chocolat• La fabrication du chocolat | <ul style="list-style-type: none">• Mise au point : les courbes de température• Moulage, démoulage, assemblage | <ul style="list-style-type: none">• Travail du chocolat « de pâtisserie »• Deux recettes d'application :<ul style="list-style-type: none">• le fondant• la tarte aux 3 chocolats | <ul style="list-style-type: none">• Réalisation de décors en chocolat• Décoration des pièces en chocolat |

Objectifs :

- ☞ Travailler le chocolat (tempérance)
- ☞ Etudier les différents chocolats (blanc-noir-lait-blond)
- ☞ S'initier aux techniques de mise au point
- ☞ Maîtriser des gestes et des temps
- ☞ Réaliser des moulages classiques
- ☞ Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développer la créativité dans des cadres précis

Programme de formation

Module 5 Entremets

Maîtriser les techniques de fabrication des entremets, découvrir l'entremet traditionnel et actuel.

Public : Tout public – 5 participants maxi.

Durée : 3 jours – 21 heures

Prix : 900 € TTC (soit 750 € HT)

Contenu :

Chocolat, caramel, ganaches & crèmes

- Le chocolat de couverture
- Ganaches
- Caramel et sauce caramel
- Crèmes (anglaise, pâtissière + dérivées)

Les pâtes de base

- Les différentes pâtes de base :
 - Pâte feuilletée
 - Pâte sablée
 - Pâte brisée
 - Pâte à choux
- Les biscuits :
 - Génoise
 - Dacquoise
 - Financiers
 - Macarons

Les associations

- Travail autonome des bases vues
- Association des saveurs, des textures, des couleurs, équilibre gustatif & visuel

Montage et dressage

- Notions de dressage
- Les formes (carré, cercle, cadres)
- Utilisation des bases pour le dressage des entremets

Objectifs :

- ☞ Maîtriser le travail du chocolat
- ☞ Connaître les techniques autour des pâtes et ganaches
- ☞ Maîtriser les gestes et des temps
- ☞ Réaliser des entremets à l'assiette
- ☞ Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développer la créativité dans des cadres précis

Programme de formation

Module 6

La Pâtisserie

Maîtriser les bases de la pâtisserie ainsi que des idées d'associations et de mises en œuvre, afin de pouvoir immédiatement s'en inspirer pour la réalisation de différentes recettes de pâtisserie.

Public : Tout public – 5 participants maxi.

Durée : 5 jours – 35 heures

Prix : 1500 € TTC (soit 1250 € HT)

Contenu :

Ganaches & crèmes

- Ganaches
- Caramel et sauce caramel
- Crèmes anglaises
- Crèmes pâtisseries (+ dérivés : crème légère, chibouste, mousseline)

Les pâtes de base

- Les différentes pâtes de base :
 - Pâte feuilletée
 - Pâte sablée
 - Pâte brisée
 - Pâte à choux
- Les biscuits :
 - Génoise
 - Dacquoise
 - Financiers
 - Macarons

Montage et dressage

- Notions de dressage
- Les décors
- Le décor « minute » (exemple : les soufflés)

Desserts à l'assiette et mignardises

- Travail autonome des bases vues
- Réalisation et dressage de desserts à l'assiette
- Réalisation de mignardises

Objectifs :

- ☞ Maîtriser le travail du chocolat
- ☞ Etudier la réaction des sucres lors des cuissons
- ☞ Connaître des techniques autour des pâtes
- ☞ Maîtriser des gestes et des temps
- ☞ Réaliser des desserts à l'assiette et des entremets
- ☞ Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développer la créativité dans des cadres précis

Programme de formation

Module 7

Chocolat & Confiserie

Découvrir le métier et apprendre les gestes de chocolatier-pâtissier :

- Démonstrations et application : les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
- Dégustation et analyse des productions
- Apports théoriques, technologie appliquée

Public : Tout public – 5 participants maxi.

Durée : 5 jours – 35 heures

Prix : 1500 € TTC (soit 1250 € HT)

Les bases

- Fabrication de masses de base :
 - les ganaches
 - les pralinés
 - les pâtes d'amande

La confiserie

- Fabrication de confiseries :
 - les pâtes de fruits,
 - les nougats,
 - les caramels

Le chocolat

- Travail et mise au point du chocolat
- Maîtrise du trempage manuel des bonbons
- Moulage de sujets

Présentation

- Démoulage, montage des sujets
- Mise au point des techniques de décors

Objectifs :

- ☞ Connaître les différents chocolats
- ☞ Acquérir les bases du travail du chocolat
- ☞ Maîtriser les techniques de moulage et trempage manuel
- ☞ Réaliser une gamme de bonbons chocolat et confiseries
- ☞ Concevoir des montages en chocolat
- ☞ Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développer la créativité sur des bases précises

Programme de formation

Module 8

Viennoiserie & Gâteaux de Voyage

Acquérir les bases de la viennoiserie et de la pâtisserie, développer des idées d'associations et de mises en œuvre, pour réaliser les viennoiseries et « gâteaux de voyage » classiques.

- Démonstrations et application : les stagiaires réalisent eux-mêmes les productions
- Dégustation et analyse des productions
- Apports théoriques, technologie appliquée

Public : Tout public – 5 participants maxi.

Durée : 5 jours – 35 heures

Prix : 1500 € TTC (soit 1250 € HT)

Contenu :

| Les bases de la pâte | Les formes classiques | Les recettes d'application | La décoration & le dressage |
|---|---|---|---|
| <p>Apprentissage et mise en pratique des techniques de pâte :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pâte à brioche ➤ Pâte à choux ➤ Pâte à gaufres ➤ Pâte à cake & muffin ➤ Pain de Gênes, financier, etc. ➤ Levures, arômes et fermentation ➤ Pâtes alternatives (sans sel, 0%, ...) | <p>Travail, façonnage & pliage des viennoiseries :</p> <p>Croissant - Pain au chocolat - Brioche parisienne - Variantes (pralinés, raisin, ...) - Pain viennois</p> <p>Réalisation des classiques</p> <p>Gaufres - Couronne aux amandes - Cake - Madeleines - Moelleux - Muffin - Pain de Gênes...</p> | <p><i>Quelques exemples :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Croissant au jambon • Saucisson brioché • Mini-viennoiserie • Escargot aux parfums de Provence • Pain chocolat-pistache • Gaufres Liégeoises • Moelleux Pistache • Financier Miel Noisette • Tigrés au Chocolat • Madeleines Citron... | <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de décors • Exercices pratiques : <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'un « buffet » de petit-déjeuner pour enfants - Réalisation d'un goûter de voyage |

Objectifs :

- ☞ Travailler la pâte
- ☞ Etudier la réaction des levures lors de la levée
- ☞ Connaître les techniques autour des pâtes
- ☞ Maîtriser les gestes et les temps
- ☞ Réaliser des viennoiseries et pâtisserie de voyage classiques
- ☞ Comprendre l'importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développer la créativité sur des bases précises

Programme de formation

Module 9

Bases de la Cuisine Professionnelle Programme intensif de 15 jours

Découvrir les bases de la cuisine française dans un environnement professionnel.

Public : Tout public – pré-requis éventuels évalués en amont – 3 participants maxi.
Durée : 15 jours – 105 heures
Prix : 3570 € TTC (soit 2975 € HT)

Contenu :

| Poste de travail | Matériel | Techniques | Produits |
|--|--|---|---|
| Organisation et respect des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques | Connaissance des matériels et des équipements : <ul style="list-style-type: none">• de préparations : couteaux, robot-mixer, cutter, batterie de cuisine, mandoline• de cuisson : four, salamandre, piano• de conservation et de stockage : chambres froides, réserves | <ul style="list-style-type: none">• de préparations préliminaires : épluchage, taillages, découpages• de cuisson lente et rapide : braisée, ragoût, pochée, sous vide, grillée, rôtie, frit, sautée, vapeur• de réalisation des sauces• de dressage et de présentation | Connaissance des critères de qualité et d'achat des produits : les B.O.F, les poissons, les viandes, les fruits, les légumes, les épices, les condiments et les différentes gammes de produits. |

Objectifs :

- ☞ Acquérir les techniques professionnelles des bases culinaires
- ☞ Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle
- ☞ Réaliser et présenter des productions de l'entrée au plat

Programme de formation

Module 10

Bases de la Pâtisserie Professionnelle Programme intensif de 15 jours

Découvrir les bases de la pâtisserie française dans un environnement professionnel.

Public : Tout public – pré-requis éventuels évalués en amont – 3 participants maxi.
Durée : 15 jours – 105 heures
Prix : 3570 € TTC (soit 2975 € HT)

Contenu :

Chocolat, caramel, ganaches & crèmes

- Le chocolat de couverture
- Ganaches
- Caramel et sauce caramel
- Crèmes anglaises + dérivés
- Crèmes pâtisseries et dérivés : crème légère, chibouste, mousseline

Les pâtes de base

- Les différentes pâtes de base :
 - Pâte feuilletée
 - Pâte sablée
 - Pâte brisée
 - Pâte à choux
- Les biscuits :
 - Génoise
 - Dacquoise
 - Financiers
 - Macarons

Montage et dressage

- Notions de dressage
- Utilisation des bases pour le dressage des entremets
- Les décors
- Le décor « minute » (exemple : les soufflés)

Desserts à l'assiette et mignardises

- Travail autonome des bases vues
- Réalisation et dressage de desserts à l'assiette
- Réalisation de mignardises : financiers, madeleines, macarons, bonbons

Objectifs :

- ☞ Acquérir les techniques professionnelles de base en pâtisserie
- ☞ Maîtriser l'environnement de travail en cuisine professionnelle
- ☞ Élaborer et présenter des pâtisseries, des entremets, des viennoiseries