



Programme des formations

Objectif

Acquérir ou approfondir des connaissances et compétences techniques culinaires.

Prestation

Objet : Stages de cuisine de 1 à 15 jours
Pédagogie : Formations pratiques allant du plus basique à l'excellence sur tous les points suivants : Ingrédients / Technique / Dressage
Nombre : 1 à 5 stagiaires par formation
Offert : Manuel de formation

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

Lieu

Atelier de COACH CULINAIRE, 98 rue Garibaldi 73000 CHAMBERY

Déroulé d'une journée type de formation

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

☞ Tous les produits / plats réalisés et non consommés lors des stages sont répartis entre les stagiaires

Formations

Module 1	Les verrines	1 jour – 7 heures	390 € TTC	(= 325 € HT)
Module 2	Initiation à la Pâtisserie	2 jours – 14 heures	660 € TTC	(= 550 € HT)
Module 3	La Viennoiserie	2 jours – 14 heures	660 € TTC	(= 550 € HT)
Module 4	Initiation au Chocolat	2 jours – 14 heures	660 € TTC	(= 550 € HT)
Module 5	Entremets	3 jours – 21 heures	900 € TTC	(= 750 € HT)
Module 6	La Pâtisserie	5 jours – 35 heures	1500 € TTC	(= 1250 € HT)
Module 7	Chocolat & Confiserie	5 jours – 35 heures	1500 € TTC	(= 1250 € HT)
Module 8	Bases de la cuisine profes.	15 jours – 105 heures	3570 € TTC	(= 2975 € HT)
Module 9	Bases de la pâtisserie pro.	15 jours – 105 heures	3570 € TTC	(= 2975 € HT)

Voir programme détaillé ci-dessous.

D'autres modules et formules personnalisées peuvent être composés à la demande : 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 :

- ☞ Connaissance des bases de la cuisine
- ☞ Connaissance des textures et associations
- ☞ Maîtrise des gestes et des temps
- ☞ Réalisation d'un buffet de verrines
- ☞ Importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développement de la créativité dans des cadres précis



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 82 73 01682 73
auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

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 :

- ☞ Initiation au travail du chocolat
- ☞ Etude de la réaction des sucres lors des cuissons
- ☞ Initiation aux techniques autour des pâtes
- ☞ Maîtrise des gestes et des temps
- ☞ Réalisation de desserts à l'assiette et entremets
- ☞ Importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développement de la créativité dans des cadres précis



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 82 73 01682 73
auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

Programme de formation

Module 3

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 :

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

Objectifs :

- ☞ Connaissance du travail de la pâte
- ☞ Etude de la réaction des levures lors de la levée
- ☞ Connaissance des techniques autour des pâtes
- ☞ Maîtrise des gestes et des temps
- ☞ Réalisation des viennoiseries françaises classiques
- ☞ Importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développement de la créativité sur des bases précises



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 82 73 01682 73
auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

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 <ul style="list-style-type: none">• Petite histoire du chocolat• La fabrication du chocolat	Le travail du chocolat <ul style="list-style-type: none">• Mise au point : les courbes de température• Moulage, démoulage, assemblage	Le chocolat en pâtisserie <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	La décoration & le dressage <ul style="list-style-type: none">• Réalisation de décors en chocolat• Décoration des pièces en chocolat
---	---	---	--

Objectifs :

- ☞ Connaissance du travail du chocolat
- ☞ Etude des différents chocolats (blanc-noir-lait-blond)
- ☞ Initiation aux techniques de mise au point
- ☞ Maîtrise des gestes et des temps
- ☞ Réalisation de moulages classiques
- ☞ Importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développement de la créativité sur des bases précises



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 82 73 01682 73
auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

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 :

- ☞ Connaissance du travail du chocolat
- ☞ Connaissance des techniques autour des pâtes et ganaches
- ☞ Maîtrise des gestes et des temps
- ☞ Réalisation d'entremets à l'assiette
- ☞ Importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développement de la créativité dans des cadres précis



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 82 73 01682 73
auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

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 :

- ☞ Connaissance du travail du chocolat
- ☞ Etude de la réaction des sucres lors des cuissons
- ☞ Connaissance des techniques autour des pâtes
- ☞ Maîtrise des gestes et des temps
- ☞ Réalisation de desserts à l'assiette et entremets
- ☞ Importance de la précision des pesées et de l'absence d'improvisation
- ☞ Développement de la créativité dans des cadres précis



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 82 73 01682 73
auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

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)

Contenu :

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



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 82 73 01682 73
auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

Programme de formation

Module 8

Bases de la cuisine professionnelle Programme intensif de 15 jours

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

Public : Tout public – 3 participants maxi.

Durée : 15 jours – 105 heures

Prix : 3570 € TTC (soit 2975 € HT)

Contenu :

Poste de travail Organisation et respect des règles d'hygiène et de sécurité Utilisation du vocabulaire professionnel et des fiches techniques	Matériel 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	Techniques <ul style="list-style-type: none">• de préparations préliminaires : épluchage, taillages, découpages• de cuisson lente et rapide : braisée, sous vide, grillée, rôtie, frit, sautée, vapeur• de réalisation des sauces• de dressage et de présentation	Produits 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



Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 82 73 01682 73
auprès du préfet de région de Rhône-Alpes

Programme de formation

Module 9

Bases de la pâtisserie professionnelle

Programme intensif de 15 jours

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

Public : Tout public – 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