

FORMATION CONTINUE

Pâtisserie en cours du soir

LA PÂTE À CHOUX
LE MACARON
LA PAVLOVA
LE CHOCOLAT
LE FRAISIER



LYCÉE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA – CENTRE DE FORMATION CONTINUE
Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM
03 88 18 60 00



FORMATION CONTINUE

**Formation pratique
alternant démonstration et
participation active des
apprenants
Recettes réalisées avec
l'intervenant suivies de
phases d'analyses
sensorielles**

Objectifs de la formation

Voir fiches

LA PÂTE À CHOUX

LE MACARON

LA PAVLOVA

LE CHOCOLAT

LE FRAISIER

Pré-requis

Aucun

Public

Personnels de cuisine, salariés ou particuliers

Durée

Un module de 2 h 30 par session

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

Questionnaire de satisfaction

Moyens pédagogiques et techniques

3 cuisines entièrement équipées

Matières premières mises à disposition

Vidéoprojecteurs, salle informatique, WiFi dans
tous les espaces

Accessibilité aux personnes handicapées

Le lieu de formation étudiera l'adaptation des moyens de prestations pour les personnes en situation de handicap
Accès à la prestation, contacter l'établissement

Délais et modalités d'accès ou d'inscription

Calendrier des formations et inscription sur www.lyceefoucauld.fr
onglet « Formation »

Démarrage de la formation avec 5 personnes min - 12 personnes
max

Pour les délais, merci de nous contacter au 03.88.18.60.00

Financement de la formation

Contactez votre OPCO

Entreprise

Tarifs

350 à 500 € jour / personne, selon matière d'oeuvre

Contact

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter
l'établissement contact@lyceefoucauld.fr



contact@lyceefoucauld.fr



www.lyceefoucauld.fr



LA PÂTE À CHOUX

Module pâtisserie : les pâtes molles

Intervenant

Sébastien Tregret
Formateur au Centre de Formation Charles de Foucauld

Objectif

Réaliser et coucher une pâte à choux
Marquer en cuisson une pâte molle
Réaliser une garniture de choux
Garnir les choux

Méthode

Formation pratique alternant démonstration et participation active des apprenants
Recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases d'analyses sensorielles
Formation en présentiel

Lieu

Plateaux techniques du Centre de Formation Charles de Foucauld

Pratique

Réalisation de 2 pâtisseries à base de pâte à choux :
- Choux caramel et pommes
- Paris-Brest au Pralin

Théorie

Analyse des recettes
Différenciation des différentes pâtes de base
Différenciation des différentes crèmes de base
Comparaison entre les différentes garnitures de choux

Dégustation

Analyse sensorielle
Réflexion autour des garnitures

Échange entre les participants

Partage sur les différentes pratiques
Critique des productions réalisées



LE MACARON

Module pâtisserie : les biscuits secs

Intervenant

Sébastien Tregret
Formateur au Centre de Formation Charles de Foucauld

Objectif

Réaliser et coucher une pâte à macaron
Sécher et cuire une coque de macaron
Réaliser une garniture ganache
Garnir un macaron

Méthode

Formation pratique alternant démonstration et participation active des apprenants
Recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases d'analyses sensorielles
Formation en présentiel

Lieu

Plateaux techniques du Centre de Formation Charles de Foucauld

Pratique

Réalisation de 5 pâtisseries à base de pâte à macaron :
- Chocolat
- Citron
- Caramel
- Vanille
- Framboise

Théorie

Analyse des recettes
Différenciation des différentes pâtes de base
Différenciation des différentes garnitures de ganache
Comparaison entre les différentes garnitures de macaron

Dégustation

Analyse sensorielle
Réflexion autour des garnitures

Échange entre les participants

Partage sur les différentes pratiques
Critique des productions réalisées



LA PAVLOVA

Module pâtisserie

Intervenant

Sébastien Tregret
Formateur au Centre de Formation Charles de Foucauld

Objectif

Réaliser une Pavlova
Réaliser une meringue française
Réaliser la cuisson d'une meringue
Réaliser un crèmeux au citron

Méthode

Formation pratique alternant démonstration et participation active des apprenants
Recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases d'analyses sensorielles
Formation en présentiel

Lieu

Plateaux techniques du Centre de Formation Charles de Foucauld

Pratique

Réalisation de 2 Pavlova :
- Pavlova citron-myrtille
- Pavlova fruits exotiques

Théorie

Analyse des recettes
Découverte des différentes meringues (suisse, italienne et française)
Analyse des diverses garnitures pour une Pavlova (fruits crus, cuits ou crèmeux)
Réalisation de la technique de foisonnement d'une crème chantilly

Dégustation

Analyse sensorielle
Réflexion autour des garnitures

Échange entre les participants

Partage sur les différentes pratiques
Critique des productions réalisées



LE CHOCOLAT

Module pâtisserie

Intervenant

Sébastien Tregret
Formateur au Centre de Formation Charles de Foucauld

Objectif

Réaliser une pâte sablée
Réaliser une ganache cuite
Réaliser une pâte à fondant au chocolat
Réaliser une crème anglaise
Réaliser un crémeux au chocolat

Méthode

Formation pratique alternant démonstration et participation active des apprenants
Recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases d'analyses sensorielles
Formation en présentiel

Lieu

Plateaux techniques du Centre de Formation Charles de Foucauld

Pratique

Réalisation de 3 préparations à base de chocolat :
- Tarte au chocolat
- Fondant au chocolat
- Crème au chocolat

Théorie

Analyse des recettes
Analyse des différents types de pâtes (sèches, molles, levées, poussées, montées)
Analyse des différents types de crèmes (au chocolat, à base d'oeufs, à base de produits laitiers)

Dégustation

Analyse sensorielle
Réflexion autour des garnitures

Échange entre les participants

Partage sur les différentes pratiques
Critique des productions réalisées



LE FRAISIER

Module pâtisserie

Intervenant

Sébastien Tregret
Formateur au Centre de Formation Charles de Foucauld

Objectif

Réaliser une génoise
Réaliser une crème pâtissière
Réaliser une crème mousseline
Réaliser un sirop
Réaliser le montage d'un entremets

Méthode

Formation pratique alternant démonstration et participation active des apprenants
Recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases d'analyses sensorielles
Formation en présentiel

Lieu

Plateaux techniques du Centre de Formation Charles de Foucauld

Pratique

Réalisation d'un entremets à base de fraises

Théorie

Analyse des recettes
Analyse des différents types de pâtes (sèches, molles, levées, poussées, montées)
Analyse des différents types de crèmes (à base d'oeufs, à base de fruits, à base de produits laitiers)

Dégustation

Analyse sensorielle
Réflexion autour des garnitures

Échange entre les participants

Partage sur les différentes pratiques
Critique des productions réalisées

