



Pâtisseries



Objectif

- Acquérir une technique de travail et de valorisation des fruits de saison en sucré et en salé.

Durée de la formation

Du 26 au 30 mars 2018.

Durée de 35 heures.

Lieu de formation

AFRAT, 314 Chemin du Manoir 38880 Autrans Méaudre en Vercors Nord.

Modalités pédagogique

Théorie et technologie en début de module.

Démonstration par le formateur des techniques et recettes.

Mise en application des recettes par les stagiaires.



Tarifs

Coût de 350€.

Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription
Dossier à télécharger sur
le site www.afrat.com



Contenu de la formation

<p>Détail du module</p>	<p>Techniques de travail et de cuisson du sucre (sucre tiré, pastillage, etc...) Travail des glaces et sorbets et pâtisseries associant ces produits Crèmes, mousses et glaces - Pièces de pâtisserie - Confiseries de bases (ex : nougat) Travail des pâtes à tartes sucrées, feuilletages, pâtes à choux, biscuits de base Entremets, crèmes crues et cuites en lien avec les pâtes, meringues Réglementation liée à la production de glace et aux risques sanitaires</p>
<p>LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits du terroir. Respect de la saisonnalité des produits locaux. Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.</p>



Responsable de formation : Vincent GRELE

Informations administratives : Françoise HEYRAUD

Référente H+ : Mélanie DURDUX pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

