

## Objectifs :

Créer des pâtisseries à portionner en utilisant des produits frais – semi élaborés - élaborés  
Optimiser la production des desserts fait sur place  
Mettre en valeur les prestations

## Participants :

Personnel de restauration au poste de pâtisserie

## Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des techniques de base en pâtisserie  
Expérience en production culinaire

## Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Pratique culinaire  
Utilisation des expériences

## Durée:

14 heures

## Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place d'un questionnaire en début et en fin de formation

# PÂTISSERIES EN MULTIORTION

## *La connaissance des produits utilisés pour la confection des pâtisseries*

Les prérequis : Le pesage, la compréhension d'un mode opératoire, la compréhension des termes culinaires  
Le travail des produits frais  
Les ovoproduits  
Le travail des produits d'assemblages

## *L'organisation de son travail pour optimiser son temps*

La définition d'un ordonnancement à partir d'une fiche recette /bon de production

## *La mise en pratique de techniques de base dans la réalisation des:*

- appareils à biscuit
- mousses et les crèmes
- Différents appareils à flan
- cuissons

## *Le travail sur la mise en valeur d'une pâtisserie multiportion :*

- Les éléments de décoration
- Les nappages, glaçages
- L'utilisation de la pâte d'amande et pâte à sucre
- La mise en pratique des principes de dressage