

Cook And Co

Formation et Conseil

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

Module de Formation MC14

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

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 1 – MATIN –					
S'inscrire dans le processus de formation	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des objectifs, du contenu et de l'approche pédagogique de la formation Formulation des questionnements 	<ul style="list-style-type: none"> Tour de table Prise en compte des attentes des apprenants et des besoins spécifiques. 	<ul style="list-style-type: none"> Diaporama et Objectifs sommaire QUIZ 	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation diagnostic 	<ul style="list-style-type: none"> 30 min
Comprendre et mettre en œuvre une fiche technique Créer ordonnancement	<ul style="list-style-type: none"> L'intérêt de la fiche technique dans la production L'ordonnancement Le pesage, la compréhension d'un mode opératoire, les termes culinaire. 	<ul style="list-style-type: none"> Méthode expositive Echanges et questionnement en grand groupe 	<ul style="list-style-type: none"> Diaporama Fiches techniques 		<ul style="list-style-type: none"> 1h30
Se préparer à la mise en pratique	<ul style="list-style-type: none"> Répartition des tâches et des thématiques de produits. Analyse des fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> Méthode active 	<ul style="list-style-type: none"> Fiches techniques 		<ul style="list-style-type: none"> 30 min
Pause	<ul style="list-style-type: none"> Pause 	<ul style="list-style-type: none"> Pause 	<ul style="list-style-type: none"> Pause 	<ul style="list-style-type: none"> Pause 	<ul style="list-style-type: none"> 15 min
Pratique culinaire à l'aide de fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> Production culinaire La mise en œuvre des techniques appropriées. 	<ul style="list-style-type: none"> Méthode active : mise en pratique culinaire. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisine Fiche technique 		<ul style="list-style-type: none"> 3h15
Jour 1 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du gout.	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations produites 	<ul style="list-style-type: none"> Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisine – Dégustation 		<ul style="list-style-type: none"> 45 min
Pause	<ul style="list-style-type: none"> Pause 	<ul style="list-style-type: none"> Pause 	<ul style="list-style-type: none"> Pause 	<ul style="list-style-type: none"> Pause 	<ul style="list-style-type: none"> 15 min
Faire le bilan pédagogique de la journée de formation	<ul style="list-style-type: none"> Debriefing de la journée Présentation et préparation de la 2ième journée 	<ul style="list-style-type: none"> Valorisation des acquis Reprise des points clefs par le formateur. 	<ul style="list-style-type: none"> Paperboard : Travail en grand groupe Tour de table 		<ul style="list-style-type: none"> 30 min

Objectifs pédagogiques	Contenus	Méthodes et moyens pédagogiques	Supports pédagogiques (matériels)	Modalités d'évaluation	Durée indicative
Jour 2 – MATIN –					
Optimiser la production des desserts fait sur place Mettre en valeur les prestations	<ul style="list-style-type: none"> Le travail des produits frais Les ovoproduits Le travail des produits d'assemblages Le travail sur la mise en valeur d'une pâtisserie multi portion 	<ul style="list-style-type: none"> Méthode expositive Echanges et questionnement en groupe Exercice d'analyse gustative/olfactive 	<ul style="list-style-type: none"> Diaporama Produit 	<ul style="list-style-type: none"> 	1h30
Se préparer à la mise en pratique	<ul style="list-style-type: none"> Repartition des tâches et des thématiques de produits. Analyse des fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> Méthode active 	<ul style="list-style-type: none"> Fiches recettes Ordonnancement 	<ul style="list-style-type: none"> 	30 min
Pratique culinaire à l'aide de fiches techniques	<ul style="list-style-type: none"> Production de recettes par groupe. La mise en œuvre des techniques appropriées. 	<ul style="list-style-type: none"> Méthode active : Mise en pratique culinaire. 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisine Fiche technique 	<ul style="list-style-type: none"> 	3h15
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Jour 2 – APRES-MIDI					
Analyser la prestation réalisée Comprendre l'importance du goût.	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des recettes par groupe Dégustation et l'analyse critique des prestations produites 	<ul style="list-style-type: none"> Méthode active : Analyse critique : Se positionner en tant que Client Analyse gustative des prestations 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisine – 	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation des acquis par le formateur 	1 heure
Pause	Pause	Pause	Pause	Pause	15 min
Faire le bilan pédagogique de la formation	<ul style="list-style-type: none"> Conclusion par le formateur Retour sur les attentes exprimées sur la 1ere journée Evaluation sommative par les stagiaires Quiz individuel puis correction Bilan de la formation Evaluation de la satisfaction 	<ul style="list-style-type: none"> Synthèse du formateur Questions-réponses stagiaires/formateur Tour de table final 	<ul style="list-style-type: none"> Paperboard : Quiz Après Diaporama Questionnaire individuel d'évaluation de la satisfaction	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation sommative 	45 min

