

INNOVATIVE PÂTISSERIE

URMA de Sainte-Clotilde

THEMATIQUE : Perfectionnement technique

Référence : FCPALI002A

DATE - DUREE- COÛT

- **Dates prévisionnelles** : Jeudi 02, Vendredi 03 et Samedi 04 novembre 2023
- **Durée** : 21 heures **Horaires** : 8h à 12h et 13h30 à 17h
- **Jours** : 3 journées
- **Tarif** : 1386 €
- **Reste à charge artisans** : 126 € (sous réserve de prise en charge par le FAFCEA)

MODALITES D'ACCES

- Bulletin d'inscription et pièce d'identité

OBJECTIFS

- Réaliser une gamme de pâtisseries innovantes

PUBLIC / PRE-REQUIS

- CHEFS PÂTISSIERS-CHOCOLATIERS
- Avoir acquis les bases de la pâtisserie Française

CONTENUS DE LA FORMATION

- Réalisation d'une gamme complète de petits gâteaux de saison.
- Préparation des recettes de bases : feuilletage, pâte à baba, pâte sucrée cacao, pâte sucrée noisette
- Confection de tous les biscuits, confection des marmelades ...
- Préparation de décors en chocolat.
- Méthode de rationalisation.
- Composition du buffet.

- Création innovante et travail de textures, saveurs et couleurs.
- Mise en pratique de nouvelles techniques de travail de la pâtisserie.
- Développer son inspiration et sa créativité.
- *Quelques réalisations de M. Jonathan MOUGEL :*



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Livret recettes
- Démonstrations et mise en pratique
- Analyse sensorielle

MODALITE D'EVALUATION

- Mise en situation. Réalisation finale

N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite

« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Intervenant :

Jonathan MOUGEL

« MEILLEUR OUVRIER
DE FRANCE
PATISSIER-CONFISEUR »



CONTACT ET INSCRIPTION :

roselyne.coindevel@cma-reunion.fr
Attachée administrative

virginie.virapin@cma-reunion.fr
Responsable d'Unité Administrative
et Pédagogique

Tél. : 0262 28 18 30

URMA DE SAINTE-CLOTILDE
Service Formation Continue
Avenue Stanislas Gimart BP 30312,
97494 SAINTE CLOTILDE
www.artisanat974.re