

1. jour	2. jour	3. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Introduction et objectifs</b></p> <p><b>Hygiène et sécurité au travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ selon les infrastructures</li> </ul> <p><b>Pâtes levées tourées – Fabrication des pâtes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ trois différentes (pâte danoise, pâte levée sucrée pâte à croissant au beurre)</li> </ul> <p><b>Fabrication et tourage de la pâte feuilletée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ hollandaise et allemande</li> </ul> <p><b>Pâtes levées (fabrication des pâtes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ petits produits de boulangerie, trois différents petits pains/brioche/délices (saumure) (pain toast et snack pizza en pâte à petits pains)</li> </ul>	<p><b>Pâtes levées tourées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ transformation de la pâte à croissants au beurre</li> <li>○ frivolités danoises</li> </ul> <p><b>Confection des grosses pièces en pâte levée sucrée tourée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ soleil, piccadilli, couronne. etc.</li> </ul> <p><b>Crèmes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ crème vanille cuite</li> </ul> <p><b>Pâte brisée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confection de petits ou de gros pâtés</li> </ul> <p><b>Transformation de la pâte feuilletée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vol-au-vent</li> <li>○ prussiens</li> <li>○ gros produits fourrés en pâte feuilletée</li> </ul>	<p><b>Collation, chaude et froide</b></p> <p><b>Gâteaux / Tartes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sucrés et salés, cuire et finir de garnir</li> </ul> <p><b>Snacks pizzas finir et cuire</b></p> <p><b>Confection des produits en pâte feuilletée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fabrication des croissants aux amandes et aux noisettes</li> </ul>
<b>Après midi</b>		
<p><b>Transformation de la pâte levée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ trois différents petits produits petits pains/brioche/délices (saumure)</li> </ul> <p><b>Pâte brisée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pâte à gâteau, à tartes et pâte à pâtés</li> </ul> <p><b>Masse à fourrer / farces (sucrées et salées)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse aux amandes</li> <li>○ masse aux noisettes</li> <li>○ confiture / marmelade</li> </ul>	<p><b>Gâteaux / Tartes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sucrés et salés, préparation puis congélation</li> </ul> <p><b>Finir et décorer les frivolités danoises, les produits en pâte levée tourée et les pâtés</b></p>	<p><b>Fabrication des canapés et garnir de gelée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ montrer les divers procédés (végétaux)</li> </ul> <p><b>Fourrer les produits à la saumure</b></p> <p><b>Assurance qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Présenter les produits et recherche de la qualité</li> </ul> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nettoyages</li> <li>○ contrôle des objectifs de formation</li> <li>○ discussion finale</li> <li>○ fin du cours</li> </ul>

4. jour	5. jour	6. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Introduction et objectifs</b></p> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse à biscuit chaud      biscuit à tourte (capsule)</li> <li>○ masse à biscuit froid      roulade</li> <li>○ - biscuit froid              coque boule choco, pélerines</li> </ul> <p><b>Pâtes au beurre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pâte sablée              sablé</li> <li>○ pâte à milans          fond de pâtisserie</li> <li>○ pâte sucrée              bâtons aux noisettes</li> </ul> <p><b>Crèmes et masses à fourrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ crèmes aux fruits, lourde</li> <li>○ ganache</li> <li>○ crème bavaroise</li> </ul>	<p><b>Transformer les roulades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ananas royal</li> <li>○ roulade citron en pâtisserie ou cake</li> </ul> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse au beurre cake avec tête</li> <li>○ masse au beurre légère cake sans tête</li> <li>○ masse au beurre dressée noix Zürich/bretzel</li> </ul> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse à macaron 1:1 petits fours</li> <li>○ masse à macaron 1:2 macaron/nid d'oiseau</li> <li>○ masse à macaron 1:3 amaretti</li> </ul> <p><b>Masses desséchée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pâte à choux</li> </ul>	<p><b>Pâtisserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ couper les roulades</li> <li>○ remplir les choux</li> <li>○ remplir et glacer les boules choco</li> <li>○ confectionner des pâtisseries dans des petits moules</li> </ul> <p><b>Cakes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confectionner des cakes truffés fourrés ganache</li> </ul> <p><b>Tourtes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ couper et garnir les ananas royal</li> <li>○ finir et garnir un vacherin glacé</li> <li>○ meringage espagnol</li> </ul>
<b>Après midi</b>		
<p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ eringage à froid              fonds de vacherin</li> <li>○ meringage italien          S au chocolat</li> </ul> <p><b>Produits en pâte au miel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fabrication de la pâte</li> </ul>	<p><b>Desserts glacés et à la crème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confection dessert à la crème ananas royal</li> <li>○ confection dessert glacé vacherin glacé</li> </ul> <p><b>Produits en pâte au miel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confectionner et cuire un biscôme</li> </ul>	<p><b>Finir les pièces sèches et les petits fours</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fourrer les noix de Zürich et les tremper dans la couverture</li> </ul> <p><b>Assurance qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Présenter les produits et recherche de la qualité</li> </ul> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nettoyages</li> <li>○ contrôle des objectifs de formation</li> <li>○ discussion finale</li> <li>○ fin du cours</li> </ul>