

STAGE COURT PÂTE À CHOUX & TARTELETTES

TROIS JOURS – 21 HEURES

Présentation du programme

À propos

Notre formation en pâtisserie est dédiée à la maîtrise de la pâte à choux et des tartelettes. Ce programme vous permet de plonger dans l'univers raffiné de ces deux classiques de la pâtisserie.

Vous apprendrez les techniques essentielles et avancées pour créer des choux parfaits et des tartelettes exquises.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Introduction et bases de la pâte à choux :

- Introduction aux ingrédients et équipements nécessaires.
- Préparation de la pâte à choux : techniques et astuces.
- Réalisation de choux basiques : éclairs, profiteroles.
- Fourrage et garnitures : crème pâtissière, chantilly.

Techniques de tartelettes et variations :

- Bases des tartelettes : pâtes sucrées et sablées.
- Préparation et fonçage des fonds, cuisson à blanc et astuces pour des fonds parfaits.
- Crèmes et garnitures : crème citron, ganache chocolat, fruits frais.
- Techniques de montage et de décoration.

Perfectionnement et créativité :

- Techniques avancées : pâte à choux salée (gougères).
- Innovation en tartelettes : associations de saveurs et textures.
- Personnalisation des recettes selon les goûts des participants.
- Conseils pour la présentation et la mise en valeur des créations.

À savoir

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.
- Certificat IGBP de fin de stage.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

1 188 €

Lieux :

Locaux d'IGBP

Date :

15 - 16 - 17 avril 2027
10 - 11 - 12 juin 2027

Durée :

3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :

Présentiel

Capacité d'accueil :

10 participants

Finalité :

Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :

Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :

Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :

Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.