

STAGE COURT PÂTISSERIE DES CHEFS

TROIS JOURS – 21 HEURES



Présentation du programme

À propos

Notre formation en pâtisserie des chefs est une opportunité unique de se perfectionner en découvrant les secrets des grands maîtres pâtissiers. Elle vous plonge dans l'univers raffiné de la pâtisserie haut de gamme, vous permettant de maîtriser les techniques et de développer votre créativité.

Vous apprendrez à confectionner des créations sucrées d'exception, des classiques intemporels et des innovations contemporaines.

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

Contenu

Bases et techniques fondamentales :

- Ingrédients de base : farines, œufs, sucres, matières grasses, agents levants et leur rôle.
- Pâtes de base : pâte à choux, pâte sablée et pâte feuilletée ; génoises et biscuits.
- Crèmes et mousses : crème pâtissière, crème au beurre, mousse au chocolat.
- Techniques de cuisson : méthodes et impact sur les textures et saveurs.

Techniques avancées et entremets :

- Techniques de montage : superposition des couches, cercles à entremets.
- Entremets classiques : fraisier, opéra, entremets au chocolat.
- Décoration : travail du chocolat, fruits et fleurs comestibles.
- Fourrage et finition : garniture, glaçage, décoration détaillée.

Créations classiques et perfectionnement :

- Travail du chocolat : tempérage, moulage, ganaches et décorations.
- Crèmes et garnitures : crème mousseline, ganache montée, chantilly.
- Classiques de la pâtisserie française : tartes aux fruits, éclairs, Paris-Brest.

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 :
21 – 22 – 23 janvier 2027
02 – 03 – 04 septembre 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.