

L'ATELIER PRO

FORMATION CAP PÂTISSERIE

PROGRAMME PRATIQUE : L'EXCELLENCE DES SPÉCIALITÉS PÂTISSIÈRES

PÂTISSERIE FINE & ENTREMETS

- Entremets Modernes & Bavaois
- Trompe l'œil fruité & Glaçages
- Montages en Cadres & Moules Silicone

CLASSIQUES & BOULANGERIE

- Pâtisserie Classique & Revisitée
- Tartes Contemporaines & Pâte à Choux
- Viennoiserie & PLF (Pâte Levée Feuilletée)

CONFISERIE, CHOCOLAT & VOYAGE

- Chocolat (Tempérage, moulages)
- Macarons & Pâtes de fruits
- Gâteaux de Voyage

TRADITION ALGÉRIENNE

- Gâteaux Traditionnels
- Farces, Glaçages & Façonnage Manuel
- Décoration fine et Pinçage

Science des Ingrédients & Préparations

SUCRES, GÉLIFIANTS & COLORANTS

- **Sucres** : Sucre inverti, glucose, isomalt.
- **Gélifiants** : Maîtrise du Bloom (gélatine), Pectine, Agar-agar.
- **Colorants** : Utilisation précise des colorants hydrosolubles et liposolubles.
- **Le Caramel** : Mise en avant de la maîtrise du caramel (caramel à sec, décuison, etc.)

LES PÂTES & LEVAINS

- **Biscuits** : Joconde, Dacquoise, Biscuit Sacher, génoise ext
- **Pâte à Choux** : Technique avec Craquelin.
- **Pâtes sèches** : Sucrée, Sablée, Brisée, Foncière.

CRÈMES, ÉMULSIONS & INSERTS

- **Bases** : Crème Pâtissière, Crème Anglaise.
- **Dérivées** : Mousseline, Diplomate, Chiboust, Crème au beurre, Ganaches, Chantilly.
- **Bases Modernes** : Namelaka, Ganache montée, Crémeux.
- **Émulsions** : Maîtrise du mixeur plongeant (sans bulles).
- **Inserts** : Pralinés, confits de fruits, coulis thermo-réversibles.

Techniques Professionnelles & Cuissons

MONTAGE, GLAÇAGE & FINITIONS

- **Pochage** : Maniement de la poche à douille (unies, cannellées, St-Honoré) pour des finitions régulières.
- **Lissage & Masquage** : Spatule, angles droits et cerclage.
- **Montage** : Utilisation des **cadres**, des moules en inox et moules en silicone (montage à l'envers).
- **Glaçages** : Miroir, glaçage Rocher, glaçage royal
- **Flocage** : Choc thermique pour effet velours (Dust).
- **Le Macaronnage**

MAÎTRISE DES CUISSONS & TEMPÉRATURES

- **Chocolat** : Tempérage par ensemencement et tablage.
- **Sucre** : Stades de cuisson (petit cassé, caramel) et maîtrise du Brix.
- **Les Meringues** : les 3 méthodes fondamentales

EXPERTISE PRATIQUE & TERRAIN

- **Décoration** : Sucre d'Art, décors en chocolat, façonnage manuel.
- **Astuces de Chef** : Apprentissage de *beaucoup d'autres techniques et astuces concrètes sur le terrain.*

Organisation, Gestion & Équipement Pro

ÉQUIPEMENT PRO & TECHNOLOGIES

- **Froid** : Maîtrise du **surgélateur** (cellule de surgélation rapide) et chambres froides (+4°C / -18°C).
- **Matériel** : Fours ventilés/sole, laminoirs, batteurs, étuves.

ORGANISATION & BRIGADE

- **Méthodologie** : Apprentissage du **travail d'équipe** et de l'organisation d'une brigade.
- **Productivité** : Rigueur de la **mise en place** et **gestion stricte du temps**.

GESTION, CONSERVATION & HYGIÈNE

- **Production** : **Gestion des quantités** et optimisation des rendements (Food Cost).
- **Durabilité** : Méthodes et normes de **conservation**.
- **HACCP** : Marche en avant, traçabilité absolue (DLC, DLUO).

CALCUL PROFESSIONNEL

- Règle de trois, calcul des pourcentages.
- Fiches techniques de fabrication (FT).
- Food Cost (Coût matière et prix de revient).