

ART CULINAIRE - PATISSERIE DE RESTAURATION

PRESENTATION

Notre programme de pâtisserie est ouvert à toutes personnes désireuses de se former et d'apprendre les bases pratiques et techniques de la pâtisserie française :

** vous adorez cuisiner et souhaitez améliorer vos connaissances pour réaliser des desserts de chef à la maison,*

** vous êtes un professionnel et voulez apporter une touche française à votre carte de desserts.*



PROGRAMME

Les techniques de base.

- Les produits et matériels de pâtisserie.
- Les différentes pâtes : pâtes feuilletées (mille-feuilles, palmiers...), pâte brisée (tartes), pâtes à choux (éclairs, Paris Brest, Saint-Honoré...), pâte à brioche, pâte à crêpes, pâte à beignets...
- Les biscuits : génoise, cuillère - charlotte, bavarois...), biscuit imprimé...
- Les crèmes : amandes, pâtissière, anglaise, brûlée, légère, au beurre...

- Les mousses : chocolat noir, lait, blanc.
- Les tartes : tatin, alsacienne, au citron, au chocolat...
- Les desserts glacés.
- Les desserts à l'assiette.
- Les classiques français ; les macarons, les cannelés.

VALIDATION

Certificat de compétences professionnelles INFA.

DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Privilégiant le monde professionnel et la réalité du terrain, la démarche pédagogique alterne apports de contenus, mise en situation en centre de formation et stages pratiques en entreprise.

*Cycle réalisé sous **ASSURANCE QUALITE** dans le cadre de la **CERTIFICATION ISO 9001 Version 2008 de l'INFA.***

CONDITIONS D'ACCES

Les participants doivent être âgés de 18 ans minimum.

MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION

Demande d'inscription à effectuer par mail ou téléphone.

Dossier de candidature à retirer ou à télécharger sur le site et à retourner dûment complété accompagné d'un CV.

La sélection s'effectue sur dossier, tests et entretien individuel.

DATES DE LA PROCHAINE SESSION

Dates : du 15 juin au 22 juillet 2015 (35 heures hebdomadaires) ; stage pratique en entreprise facultatif, du 23 juillet au 12 août 2015.

LIEU

La formation a lieu à l'INFA à Gouvieux ; ce centre se trouve à 10 mn à pied de la gare de Chantilly (26 mn de la gare du Nord de Paris).

COÛT

Les frais de formation s'élèvent à **2700 euros**.

Financement possible : plan de formation, CIF.
Possibilité de paiement en plusieurs mensualités.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

INFA PICARDIE
Le Manoir chemin des Aigles
60270 GOUVIEUX

CONTACT

Secrétariat INFA Le Manoir (Gouvieux)
Email : info@infa-formation.com
Téléphone : 03.44.67.14.14