CMA FORMATION

3.5.144 - L'ENTREMET NOUVELLE GENERATION : EQUILIBRE, TEXTURES ET MODERNITE
(2 JOURS)

Durée : 14h

Objectif général
Revoir les fondamentaux de la pâtisserie fine
Moderniser les recettes traditionnelles d'entremets afin de les adapter aux tendances de consommation actuelles
Développer la compétitivité commerciale en boutique.

Objectifs pédagogiques
- Analyser l'évolution des attentes de la clientèle contemporaine (désucrage, réduction de l'empreinte carbone, alternatives végétales ou sans gluten) pour faire évoluer sa carte d'entremets.
- Maîtriser de nouvelles techniques de gélification, d'émulsion et d'aération à l'aide d'ingrédients technologiques éco-responsables (gélifiants naturels, fibres de fruits, protéines végétales).
- Structurer des textures contrastées au sein d'une même pièce (inserts fluides, crémeux onctueux, biscuits alvéolés à faible indice glycémique, croustillants aériens).
- Appliquer des techniques de finitions modernes et épurées (glaçage miroir sans dioxyde de titane, flocage effet velours bicolore, décors éco-conçus).
- Calculer précisément la rentabilité économique des recettes modernisées à l'aide d'une matrice de coût de revient optimisée.

Prérequis
- CAP Pâtissier

Les + de votre CMA
Nos experts formations vous accompagnent dans :
La définition de vos besoins
L'établissement de votre parcours formation
L'étude des modalités de prise en charge.

Nos formations sont adaptées aux particularités des TPE & PME :
Accessibles quel que soit votre niveau
Directement opérationnelles en entreprise.

Public : Professionnel du métier de bouche

Plages horaires : De 8h à 12h30 et de 13h à 17h30

Formateur.trice : Expert(e) du domaine

Effectif : 8 personnes maximum

Suivi et évaluation :
- Acquis mesurés en entrée et en fin de formation.
- Attestation de formation

Moyens et méthodes pédagogiques :
- Démonstrations par le formateur.
- Apports théoriques sur la technologie, les outils et les processus
- Pratiques de difficulté croissante, sous contrôle individualisé.
- Travail en autonomie pour la répétition des gestes.
- Projets individuels pour l'application des compétences.

Modalité d'inscription
Toute l'année, jusqu'à 1 semaine avant le début de la formation, et signature d'une convention de formation simplifiée.

Séquence 1 :
Analyse du marché, désucrage et restructuration des bases

- Identifier l'évolution des attentes clients
- Rééquilibrer la formulation d'un entremets traditionnel en réduisant le sucre et les matières grasses saturées.

Séquence 2 :
Émulsions de nouvelle génération et inserts techniques

- Maîtriser de nouvelles techniques de gélification et réaliser des inserts fluides et crémeux stables.

Séquence 3 :
Montage à l'envers, glaçages miroirs et textures de surface

- Maîtriser les méthodes de montage rapide en moules inversés et appliquer des finitions esthétiques contemporaines sans additifs controversés.

Séquence 4 :
Rentabilité économique, marketing produit

- Établir le coût de revient de la pièce créée, la mettre en scène pour valoriser son potentiel commercial.

Pour plus d'informations

Partout présents

LA CHAMBRE
DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Notre centre de contact :
04 84 31 00 00 - contact@cmar-paca.fr

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
formationcontinue04@cmar-paca.fr

HAUTES-ALPES
formationcontinue05@cmar-paca.fr

ALPES-MARITIMES
formationcontinue06@cmar-paca.fr

BOUCHES-DU-RHÔNE
formationcontinue13@cmar-paca.fr

VAR
formationcontinue83@cmar-paca.fr

VAUCLUSE
formationcontinue84@cmar-paca.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR
Direction Régionale Formation - 5 boulevard Pèbre, 13008 Marseille
N° SIRET : 130.020.878.00240
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93.13.15755.13 auprès du préfet de région PACA

Rdv sur cmar-paca.fr/catalogues-des-formations