CMA FORMATION

3.5.145 - L'ART DU CROQUEMBOUCHE : DESIGN, TEXTURES ET DECORS MODERNES *(2 JOURS)*

Objectif général

Développer le chiffre d'affaires de l'entreprise par la conception et la commercialisation de créations de croquembouches tendances, structurellement stables et visuellement percutantes.

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles d'or de l'architecture d'une pièce montée
- Exécuter de manière fluide plusieurs techniques de décors avancées
- Concevoir des inserts, nougatines géométriques et textures de choux innovantes
- Évaluer la rentabilité financière de la pièce via l'établissement d'une fiche technique 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.

Durée : 14h

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 :
Conceptualiser la structure de la pièce et préparer les éléments de base haut de gamme (choux, craquelins, nougatine).

- Analyse des tendances graphiques actuelles (formes asymétriques,déconstruits).
- Lois physiques de l'équilibre des pièces montées.
- Formulations mathématiques pour adapter le nombre de choux aux gabarits.
- Principes du craquelin parfait (régularité, hygrométrie).
- Atelier pratique : Réalisation de pâtes à choux de hauteprécision, couchage calibré.
- Fabrication de craquelins de couleurs contrastées.
- Cuisson et réalisation des socles en nougatine moderne (inclusionde graines, découpe géométrique).

Séquence 2 :
Techniques de décors en Sucre et Pastillage moderne

- Dompter le sucre et le pastillage pour créer les éléments d'ornementation extérieurs.

Séquence 3 :
Assemblage de haute précision, finitions et rentabilité

- Garnir, glacer et ériger la structure globale du Croquembouche de manière sécurisée.
- Réalisation d'une crème mousseline allégée stable.
- Technique du caramel de montage de sécurité .
- Montage sans cône pour un effet asymétrique moderne.
- Garnissage des choux à la poche.
- Réalisation du caramel.
- Glaçage de la face avant des choux.
- Montage méthodique et architectural de la pièce sur le socle en nougatine.

Séquence 4 :
Ornementation finale, Valorisation commerciale

- Sublimer la pièce
- Valider son modèle de rentabilité économique.

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