

Logo entreprise

UPSKILL

UPSKILL:Pâtisserie de Vitrine Raffinée pour les Professionnels

Aucune description

Niveau : MasterClass

Prix : à partir de 750 000,00 Ar HT

Durée : 30 jours | 8 heures

Place : 5 à 10 personnes

Sessions

Objectifs de cette formation

- Maîtriser les techniques avancées de pâtisserie haut de gamme adaptées aux vitrines professionnelles.
- Créer des desserts élégants et modernes qui attirent l'attention des clients.
- Apprendre à utiliser des ingrédients de qualité pour optimiser goût et présentation.
- Découvrir les tendances actuelles en pâtisserie pour se démarquer sur le marché.
- Gérer efficacement la production en respectant les normes d'hygiène et de qualité.

Programmes de cette formation

- - Module 1 : Introduction et bases fondamentales

Accueil des participants et présentation de la formation.

Découverte des ingrédients premium : qualités, spécificités et associations.

Techniques de base : fonds de tartes, biscuits, crèmes et mousses.

Premiers essais : création de desserts classiques revisités.

- - Module 2 : Techniques avancées et présentation

1. Introduction aux techniques modernes (insert, glaçage miroir, velours).

2. Travail sur la structure : équilibre entre goût et texture.

3. Décoration haut de gamme : utilisation de chocolats, feuilles d'or, et éléments design.

4. Focus sur l'esthétique des vitrines : présentation et conservation des produits.

Jour 3 : Création et personnalisation

- - Module 3 : Création et personnalisation

Création de desserts signatures pour les vitrines.

Atelier pratique : réalisation de pâtisseries en équipes.

Conseils pour l'optimisation des coûts et la gestion des matières premières.

Dégustation et retours personnalisés sur les créations.

- - Jour 4 : Production et gestion professionnelle

Organisation de la production en laboratoire.

Application des normes d'hygiène et de sécurité en pâtisserie.

Gestion des quantités et optimisation du temps de travail.

Simulation d'un service en boutique avec mise en vitrine.

- - module 5 Jour 5 : Finalisation et évaluation

Perfectionnement des créations des jours précédents.

Présentation finale : chaque participant prépare une vitrine complète.

Évaluation et remise des certificats de participation.