

THÈME 1 : ENTREMETS

Cette formation est dédiée à la création d'entremets contemporains alliant technicité, élégance et équilibre des saveurs. Maîtriser les techniques de montage, les jeux de textures et les finitions modernes afin de réaliser des desserts raffinés, adaptés aux exigences de la restauration gastronomique.



LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Maîtriser la réalisation et le montage d'entremets contemporains.
- Élaborer des inserts, mousses, glaçages et différentes textures.
- Développer l'équilibre des saveurs et des températures dans une création pâtissière.
- Organiser efficacement une production adaptée aux contraintes de la restauration.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Démonstrations et explications des techniques de réalisation des entremets.
02. Construction et montage d'entremets modernes.
03. Mise en pratique en brigade.
04. Réalisation d'inserts, mousses, glaçages et jeux de textures.
05. Finitions contemporaines, dressage et esthétique.
06. Organisation de la production, conservation et gestion du service en restauration gastronomique.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de réaliser des entremets modernes adaptés à la restauration, de maîtriser les techniques de montage, de concevoir des inserts, mousses et glaçages, d'équilibrer les textures, les températures et les saveurs, de réaliser des finitions contemporaines soignées et d'organiser efficacement une production répondant aux exigences d'un service gastronomique.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Entremets » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.

LE + FORMATION

- ✓ Réalisation d'entremets modernes adaptés aux exigences de la restauration gastronomique.
- ✓ Techniques professionnelles de montage, d'inserts et de finitions contemporaines.
- ✓ Optimisation de l'organisation de production pour le service.
- ✓ Travail précis de l'équilibre entre textures, températures et saveurs.
- ✓ Créations élégantes intégrant subtilement les produits de la mer dans l'univers de la pâtisserie.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –
Diaporama - Supports « clé en main » -
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.



QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER