

THÈME 2 : TARTES ET TARTELETTES

Cette formation permet de maîtriser les techniques de réalisation de tartes et tartelettes contemporaines en associant précision, créativité et organisation. Développer des créations aux textures équilibrées, aux finitions soignées et aux saveurs harmonieuses pour répondre aux exigences de la restauration et de la pâtisserie moderne.



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 des pâtes sucrées et contemporaines.
- Élaborer des crèmes, inserts et garnitures adaptées aux tartes modernes.
- Développer l'équilibre des textures, des saveurs et des cuissons.
- Réaliser des finitions soignées et organiser efficacement une production adaptée à la restauration.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Démonstrations et explications des techniques de réalisation des tartes et tartelettes.
02. Réalisation des pâtes sucrées et contemporaines.
03. Mise en pratique en brigade.
04. Élaboration des crèmes, inserts et travail des textures.
05. Montage, finitions et dressage de tartes modernes individuelles.
06. Organisation de la production et gestion du service en restauration.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de réaliser des tartes et tartelettes modernes, de maîtriser les différentes pâtes, de concevoir des crèmes, inserts et garnitures, d'assurer des cuissons régulières, de travailler les textures et les saveurs avec précision, de réaliser des finitions contemporaines et d'organiser efficacement une production adaptée aux exigences de la restauration.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Tartes et tartelettes » 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

LE + FORMATION

- ✓ Réinterprétation des classiques de la tarte dans une approche contemporaine.
- ✓ Techniques professionnelles de réalisation des pâtes, crèmes et inserts.
- ✓ Travail de la régularité des cuissons et de l'équilibre des textures.
- ✓ Finitions élégantes adaptées à la boutique et à la restauration gastronomique.
- ✓ Organisation optimisée de la production pour une mise en œuvre efficace en laboratoire et en cuisine.

RÉFÉRENCE AFPA

...

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



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**