



CHEF ACADEMY
London

Programme de formation-Cours Professionnel de Pâtisserie-Confiserie (840 heures)

ANNÉE ACADÉMIQUE 2016

1. Mise en place de base
2. Pâtes et viennoiseries
3. Tartes et petits gâteaux
4. Confections, gâteaux, mousses et bavarois
5. Chocolat, sucre, décoration et gâteaux pour célébrations spéciales

1. Mise en place de base

- Confiseries
- Crèmes: crème pâtissière, chantilly, crèmes battues, ganaches
- Caramels
- Sauces au chocolat
- Laits caillés à saveurs différentes
- Mousses
- Pâte d'amande

2. Pâtes et viennoiseries

- Différents types de viennoiseries
- Tartes françaises classiques
- Différents types de pâtisseries
- Pâtes de base
- Pâtes sucrées
- Pâtes à base de levure
- Confection
- Gâteaux de Savoie

3. Tartes et petits gâteaux

- Recettes européennes classiques
- Mini pâtisseries françaises
- Petits fours
- Éclairs



CHEF ACADEMY
London

- Tartelettes aux fruits et au citron
- Macarons
- Madeleines
- Crème pâtissière
- Crème au beurre
- Glaçages
- Garnitures à la crème
- Garnitures aux fruits
- Garnitures au chocolat
- Présentation personnalisée de macarons, tartes et petits gâteaux

4. Confection, gâteaux, mousses et bavarois

- Gâteaux français
- Mousses
- Gâteaux
- Bavarois
- Techniques de confection
- Contrôle des coûts
- Recettes françaises traditionnelles
- Gâteaux de Savoie et garnitures
- Décoration de gâteaux

5. Chocolat, sucre, décoration et gâteaux pour célébrations spéciales

- Tout sur le chocolat et le sucre
- Bonbons au chocolat
- Truffes
- Sucrieries
- Pâtes de fruit
- Guimauves
- Pralinés
- Caramels
- Nougat
- Sucettes
- Bonbons papillotes
- Confection du chocolat
- Décorations au chocolat et au sucre
- Sculptures
- Gâteaux pour célébrations anglaises et américaines
- Croque en bouche