

PÂTISSERIES FINES: CONCEPTION-REALISATION ET SERVICE



Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (65,80€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Titre de fin d'études de niveau secondaire supérieur dans le domaine de la restauration ou de la pâtisserie.

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.(1 année d'études)
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur (essuies de cuisine, couteaux,...).
- Obligation du port d'une tenue vestimentaire adéquate (coiffe, tablier ou tenue de cuisinier).
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement (+/- 12 à 15€)

Objectifs:

Rendre l'étudiant capable d'identifier et d'appliquer de manière autonome des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration de pâtisseries.

Principaux points abordés aux différents cours:

Technologie du métier: cuisine.

> Initiation aux règles de la créativité.

> Technologie culinaire:

- * tempérage du chocolat,
- * cuisson du sucre et glaçage,
- * élaboration de sorbets sucrés et coulis,
- * maîtrise des techniques de découpe et de service,
- * conception de projets originaux de desserts (cartes - buffets et/ou chariots selon les critères suivants: prix, saison, diversité, types de buffets, ...)

> Conception de projets originaux et personnels de pâtisseries fines, en s'inspirant de bases maîtrisées de la technologie.

> Maîtrise de différentes techniques de découpage.

> Conception de projets à la carte, buffets ou chariots de desserts.

Pratique professionnelle:

> Réalisation, service et découpe de desserts variés inédits.

Titre délivré:

Obtention d'une attestation de réussite. (Enseignement Secondaire Supérieur)

Demandez également nos publicités à propos de nos autres spécialisations en cuisine.

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

Site de Binche

Rue des Archers, 12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47. - Fax: 064/31.02.41.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.jetudie.be/ipeps-bcm

