

Formation « PÂTES FRAÎCHES »

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser, en annexe, un dossier relatif à la formation pratique « PÂTES FRAÎCHES » que vous envisagez de suivre dans notre Etablissement.

Des aides spécifiques au financement de cette action de formation peuvent vous être consenties, sous certaines conditions, soit par votre Fonds d'Assurance Formation (salariés et employeurs), soit par votre Pôle-Emploi. Dans ce cas, un conseiller vous apportera toutes précisions utiles pour l'instruction de votre dossier.

Pour plus de renseignements rapprochez-vous de nos conseillères formation :

Florence NIRENNOLD – Sophie HAMON

Tél. : 02.99.34.86.76 – e-mail : info@ecole-maitre-crepier.com

Site internet : www.ecole-maitre-crepier.fr

Intitulé	Formation PÂTES FRAÎCHES – 21 heures
Objectifs	la formation doit permettre d'acquérir les techniques de réalisation des pâtes fraîches et des garnitures cuisinées. A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de : <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser leur environnement de formation • Comprendre le fonctionnement d'un laboratoire cuisine • Réaliser les différents pâtons • Adapter le mode de cuisson en fonction des pâtes • Cuisiner les différentes recettes de pâtes • Dresser les assiettes en fonction des garnitures
Durée de la formation	21 heures -3 jours – formation de groupe
Horaires	Jour 1 : 9h00-13h00 & 14h00-17h00 Jour 2 et jour 3 : 8h30-12h30 & 13h30-16h30
Prérequis	Pas de prérequis.
Public	Chefs d'entreprise et salariés des métiers de bouche, personnes en reconversion professionnelle, demandeurs d'emploi...
Nombre de stagiaire	4 (mini : 2 – maxi : 6)
Méthode pédagogique / modalité d'évaluation	Moyens : Plateau technique restauration comprenant une cuisine pédagogique équipé de tout le matériel. Salle de formation équipée d'un écran tactile. Méthodes d'apprentissage : formation action en présentiel, pédagogie active. Mises en situation pratiques en plateau technique. Travail en individuel pour l'observation et les préconisations. Observation et échange avec les participants. Supports remis aux stagiaires : 1 dossier pédagogique. <u>Méthode</u> : différents ateliers et exercices réalisés tous les jours, démonstration du formateur, mise en situation des stagiaires (exercices et ateliers pratiques) et remédiation éventuelle du formateur jusqu'à l'acquisition des techniques. <u>Modalité d'évaluation</u> : Mise en situation pratique tout au long de la formation. Fiche d'auto évaluation et appréciation des acquis par le formateur en fin de formation
Encadrement	1 formateur chef de cuisine spécialisé
Validation de la formation	Attestation de formation
Dates de formation	Du mercredi 31 mai au vendredi 2 juin 2023 Du mercredi 22 au vendredi 24 novembre 2023
Tarif	868,33 € HT – TVA 20% : 173,67 € - 1 042,00 € TTC
Hébergement	Liste sur demande
Lieu	8 rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES info@ecole-maitre-crepier.com / 02-99-34-86-76
Délai d'accès	Durée estimée : 2 à 6 semaines avant le démarrage de la formation
Accessibilité PSH	Locaux et cours accessibles (étude préalable avec le référent)

EMC² - ECOLE MAITRE CREPIER ET CUISINIER

8 rue Jules Maillard de la Gournerie CS 63919– 35039 RENNES Cedex

Tél. : 02.99.34.86.76 – Fax : 02.99.34.53.36 – Site web : www.ecole-maitre-crepier.fr – e-mail : info@ecole-maitre-crepier.com

N° de TVA Intracommunautaire FR 07432266401 R.C.S. RENNES B 432 266 401 CODE APE – NAF 8532Z –S.A. au Capital de 40 000 €

PROGRAMME DETAILLE – Formation PÂTES FRAÎCHES - 21 h 00 – 3 jours

ACCUEIL DES STAGIAIRES ET PRESENTATION DE LA FORMATION

- Tour de table : présentation individuelle du projet professionnel et des attentes par rapport à la formation / Visite des locaux / Information sur l'organisation, les règles d'hygiène, le matériel

Réalisation de mises en place de sauces chaque jour.

- Sauces traditionnelles
- Sauces à base de légumes
- Sauce à base de fromages
- Sauce à base de viandes
- Sauces à base de poissons et fruits de mer

Réalisation de différentes recettes de pâtes.

- Techniques de réalisation des pâtes fraîches
- Fabrication manuelle des pâtons pour pâtes fraîches à base de fine semoule de blé dur et de farine de blé type 45 ou 55
- Pétrissage à la main
- Façonnage des pâtes au rouleau
- Utilisation du laminoir manuel « Danuet » (machine à pâtes)
- Réalisation de plusieurs pâtes fraîches de base (tagliatelles, spaghettis...)
- Travail à l'extrudeuse
- Fabrication de différentes recettes de pâtes fraîches (Fusillis, rigatonis, ...)
 - ✓ A la carotte et menthe fraîche
 - ✓ A la purée d'épinard et aux 4 épices
 - ✓ A la betterave et cerfeuil lyophilisé,
- Fabrication de pâtes fraîches à base de farine de sarrasin
- Au concentré de tomates et basilic lyophilisé

Confection de pâtes farcies :

- Ravioles au bœuf
- Ravioles au fromage
- Lasagnes
- Les différents modes de cuisson des pâtes sèches ou fraîches :
 - ✓ A l'anglaise-italienne
 - ✓ A la française
- Le dressage et la décoration des assiettes

Dégustation des différentes préparations au cours des déjeuners des deuxième et troisième jours.

A la fin de chaque journée :

Remise en état des locaux et matériels / Bilan en commun et en individuel / Remédiation à apporter

Déroulement des journées de formation :

1^{er} jour : 9h – 13h et 14h00 – 17h

Réalisation manuelle à base de farine et de semoule

Etalage manuel et au laminoir « Danuet »

Taillage manuel

Travail à la presse extrudeuse les différentes pâtes du livret : neutre, pomodoro, spinacio, carota, treblec, etc.

Les sauces traditionnelles :

- Salsa carbonara
- Salsa pesto
- Salsa calabraise

2^{eme} jour : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

Suite du travail à la presse extrudeuse

Les lasagnes :

- le ragu alla bolognese

Les sauces aux légumes :

- sauce aux champignons et au basilic frais
- sauce aux tomates séchées aux oignons rouges et au fromage blanc
- sauce au jambon de parme, à la crème d'échalotes et aux petits pois

Les farcies, les ravioles

3^{eme} jour : 8h30 – 12h30 et 13h30 – 16h30

Les sauces aux fromages :

- salsa all'alfreo
- sauce au thon, aux câpres capucines et à la mozzarella

Les sauces aux poissons et aux fruits de mer :

- sauce persillée aux gambas, au chou rouge et au jambon braisé
- linguine alle vongole

les salades de pâtes servies froides :

- Pâtes fraîches aux légumes du potager et à la mortadelle italienne
- fraîcheur méditerranéenne aux olives et aux poivrons jaunes