



CLC FORMATIONS



FORMATIONS
EN CUISINE
ET PÂTISSERIE



La formation
de nouveau au coeur
du projet

5 Rue des Allées
13160 Chateaurenard
Siret: 494 819 063 00020

E-mail : clcformations@gmail.com



Pour que votre formation soit une réussite !
Contactez-nous !

Tél : 04.90.90.08.58
www.clcformations.fr



CLC FORMATIONS

*Formez-vous à votre rythme !
CLC Formations est le partenaire idéal !*

Vous cotisez pour le droit à la formation ?

Vous cotisez auprès d'un organisme paritaire collecteur agréé par l'état comme LA FAFIH ? Vous **bénéficiez** alors de droits à la formation: ces organismes collectent des fonds permettant de **financer la formation professionnelle**. Grâce à vos droits, en Intra... Un large choix de formations professionnelles vous est proposé dans de nombreux domaines.

Les formations se déroulent la plupart du temps dans votre entreprise mais peuvent tout aussi bien se dérouler dans nos locaux. Le contenu des formations suit le programme mais peut également s'adapter à vos demandes et s'adapter à **vos besoins** pour les travaux pratiques **selon votre activité**.

Découvrez notre palette de formations en cuisine et pâtisserie

Pâtisseries et gourmandises à l'heure du thé

- Fabrication des pâtisseries et gourmandises alliant « tendance et tradition »
- Réalisation de pâtisseries individuelles, de gâteaux de voyage, de tartes, de petits fours secs, de macarons et de confitures

Tartes et tourtes salées

- Réalisation de recettes autour de tartes fines, pies, quiches, kouloubiac, tourtes avec des garnitures variées à base de viandes, de légumes, de poissons
- Utilisation d'assaisonnements et d'épices

Cocktail bar

- Les techniques de réalisation : formules et utilisation adéquate de décoration, de garniture et de verrerie
- Les supports de vente et de la communication au sein de l'établissement
- Les ratios de vente pour un cocktail

Chocolat et confiserie

- Fabrication de masses de base : les ganaches, les pralinés, les pâtes d'amande
- Fabrication de confiseries : les pâtes de fruits, les nougats, les caramels
- Mise au point des techniques de décors et de montage...

Petits gâteaux

- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Réalisation des appareils : mousses, crèmes, crèmeux, inserts
- Maîtrise des montages en cadres, en cercle et en moules
- Mise en œuvre des glaçages, décors et finitions



CLC FORMATIONS

CLC Formations vous propose
des formations progressives



Axées sur la pratique
et se singularisent
par la participation
active des stagiaires

Qui s'adaptent à
votre rythme et à
vos projets

En adéquation
avec la réalité
professionnelle

Glaces, sorbets et entremets glacés

- Connaissance de la législation sur la composition des glaces
- Etude des différents produits et de leur technologie
- Fabrication et équilibre des différentes variétés de glaces
- Elaboration des sorbets à partir de pulpes et de fruits frais
- Montage d'entremets glacés

Tartes sucrées

- Réalisation de pâtes classiques aux saveurs nouvelles : brisées, feuilletées, sablées, briochées et dacquoises
- Les produits utilisés en garniture : fruits de saison, fruits secs, fruits pochés, chocolat, caramel
- Les techniques de fabrication, les inserts et les formes
- Les finitions et décors

Pâtisserie d'assemblage

- Découverte des produits d'assemblage : pâtes, biscuits, crèmes, appareils, mousses
- Maîtrise des techniques de montage, de finition et de décoration
- Connaissance des techniques de conservation

Entremets

- Les techniques de fabrication de biscuits et de garnitures
- Les différentes formes de montage : en cercle, en carré, en cadre
- L'association des saveurs, de textures et de couleurs pour obtenir un équilibre gustatif et une décoration raffinée.

Desserts bistrognomiques

- Maîtriser les techniques des préparations de base
- Mettre en place une carte de desserts adaptée à la restauration bistrognomique.
- Mettre en valeur les productions individuelles par des présentations raffinées
- Respecter la saisonnalité des produits et leurs coûts

Snacking sucré salé

- Réalisation de recettes autour de tartes fines, pies, quiches, kouloubiac, tourtes avec des garnitures variées à base de viande, de légumes, de poissons.
- Utilisation d'assaisonnements et d'épices



CLC FORMATIONS

Nos coordonnées

Tél. : 04.90.90.08.58

Fax : 04.90.90.00.08

E-mail : clcformations@gmail.com

www.clcformations.fr

5 Rue des Allées

13160 Chateaurenard

Siret : 494 819 063 00020

Pour transmettre l'essentiel !

