



Progression des cours pratiques

Pâte de base

Pâte friable :

- Pâte sucrée
- Pâte sablée
- Pâte à foncer
- Pâte brisée
- Sablé breton

Pâte levée fermentée :

- Brioches
- Pain de mie
- Pain au lait
- Savarins

Pâte levée :

- Cakes (citron, fruits confits,...)
- Madeleine,...

Pâte à choux :

- Eclairs
- Religieuses
- Salombo
- Cygnes
- Choux,...

Pâte feuilletée :

- Simple, double, inversée, ...

Pâte levée feuilletée :

- Croissants
- Pains aux chocolats
- Pains aux raisins
- Couques,...

Biscuits :

- Génoise
- Biscuit cuillère
- Biscuit Joconde

Meringues :

- italienne
- française
- suisse

Appareils meringués :

- Dacquoises
- succès
- progrès

Crème de base

Crème pâtissière et dérivés :

- mousseline, diplomate, chiboust, aux fruits,...

Crème anglaise

Crème fouettée, crème Chantilly

Crème d'amande, crème frangipane

Crème au beurre :

- à la meringue
- à l'anglaise
- à la pâte à bombe

Ganache :

- aux œufs
- à cuire
- montée,...

Mousses :

- aux fruits
- bavaroise
- aux chocolat (chantilly chocolat, anglaise,...)
- pâte à bombe
- à la meringue
- allégée
- ...

Initiation au travail du chocolat (mise au point, décors,...)

Initiation au travail des glaces (mix, turbinage,...)

Travail du sucre (nougatine, caramel,...)

Décors simples et rapides :

- Ecriture cornet (glace royale, couverture)
- Pâte d'amande
- Couverture, ...

Produits réalisés :

Tartes aux pommes , Tartes Bourdalou, Tartes au chocolat , Tarte Citron, Tartes Tatin, Tartes aux fruits
Tartes avec fond dacquoise ,...

Moka, Succès, Foret noire, Opéra, Ambassadeur, Charlottes, Fraisiers, Entremets actuelles (inserts, glaçage intégral,...) ,...

Pithiviers, Galettes, Mille – feuilles, Vol au vent, Palmiers, petits fours salés, Dartois, Jalousies, Chaussons,...

Brioche à têtes, brioches Nanterre, Tresses, brioches au sucre, brioches au chocolat, navettes, babas , savarins, croissants, ...

Petits fours secs (tuiles, cigarettes, damiers, diamants, cookies,...), Petits fours moelleux (financiers, brownies, macarons, ...), Petits fours frais.

Technologie appliquée

- Hygiène
- Pâte sucrée
- Pâte à choux
- Pâte feuilletée
- Crème pâtissière
- Crème au beurre
- Génoise
- Farine
- Sirops
- Sucre
- Fermentation
- Lait

- Crème
- Oeufs
- Beurre et margarine
- Montages d'entremets
- Meringues
- Mousse au chocolat
- Ganache