



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos et Glaciers

Christian LOSTANLEN
29 rue du Général De Gaulle
29940 LA FORÊT FOUESNANT

Tél : 06.08.03.24.95 ou 02.98.56.94.96.

PROGRAMME DE FORMATION

CONFITURERIE

COURS PRATIQUES

- + Composition et fabrication des différentes confitures : gelées, marmelades, chutneys, compotes...
- + Les spécialités de l'École des Chefs : caramels, caramélades, spiritueuses,
- + Acquisition technique et savoir-faire : préparations, proportions, parfumer la confiture, différentes cuissons, mise en pots, utilisation des matériels, conservation
- + Les différentes matières premières : le marché et les ingrédients, (fruits frais, fruits congelés, pulpes, légumes, épices...)
- + Différentes présentations (bocaux, étiquettes...)
- + Création de supports de dégustation : confection de galettes sucrées et coupes gourmandes.

COURS THEORIQUES

(Support de cours fournit : recettes, vocabulaire, organisation, partenaires,...)

- + Etude du matériel, (confiturier, stérilisateur, petits matériels...),
- + Etude des matières premières, (type de fruits, pulpes, les différents sucres, ingrédients divers...),
- + Les différentes présentations de vente
- + Les différentes recettes marmelades, gelées, chutneys, compotes...
- + Problèmes et solutions
- + Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, méthode HACCP),
- + Normes de sécurité,
- + Accueil en restauration,
- + Vocabulaire culinaire et spécifique à la confiturerie
- + Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- + Mise en place (organisation du travail),
- + Fournisseurs.

