



Christian LOSTANLEN
109 route de la Pointe - MOUSTERLIN
29170 FOUESNANT

Tél : 09.50.57.73.99. - 06.08.03.24.95

Email : contact@ecole-des-chefs.fr

Site internet : www.ecole-des-chefs.fr

École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

Programme Détaillé

Formation CONFITURERIE

CONTENU DE LA FORMATION

COURS PRATIQUES (26 heures)

- *Sélection et préparation des ingrédients pour la fabrication des produits de confiserie, traditionnelles et créatives*
 - Recherche et sélection des différentes matières premières en fonction des types de confitures, gelées, chutneys et caramels... à préparer et confectionner.
 - Sélection des ingrédients pour la réalisation des produits de confiserie. Le marché et les ingrédients (fruits frais, fruits congelés, pulpes, légumes, épices...)
 - Estimation des quantités d'ingrédients nécessaires,
 - Gestion et suivi des commandes et des achats d'ingrédients et d'éléments de bases,
 - Acquisition technique et savoir-faire : préparations, proportions, parfumer la confiture, utilisation de différents matériels (refractomètre, stérilisateur...)
 - Préparation de différents produits de confiserie
 - Gestion et contrôle des températures de cuisson (les différentes cuissons),
 - La mise en pots, la stérilisation, la conservation,
 - Les différentes présentations (bocaux, étiquettes),
 - Création de supports de dégustation comestibles.

COURS THÉORIQUES (6 heures)

(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 recettes confitures, gelées, chutneys, caramels...,
- Législation et étiquetage,
- Les différentes présentations de vente,
- Problèmes et solutions,
- Hygiène (alimentaire, locaux, corporelle, ...),
- Normes de sécurité,
- Accueil en restauration,
- Vocabulaire culinaire et spécifique à la confiserie,
- Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- Fournisseurs,
- Mise en place (organisation du travail).





PLAN DE FORMATION CONFITURERIE

1^{er} jour : Le mardi

- Accueil
- Présentation des locaux et du matériel,
- Présentation du formateur, de la formation et de la pédagogie,
- Tour de table avec présentation individuelle, projets et attentes de la formation,
- Un livre pédagogique remis par stagiaire,
- Réalisation des différents caramels,
- Repas préparé par le formateur. Préparation en commun du dessert partages et échanges dynamiques.
- Préparation (fruits : nettoyage, épluchage..., pesées des différents ingrédients : sucres, pectine, liquides...)
- Fabrication, cuisson,
- Mise en pots,
- Etiquetage,
- Nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail.

JOURNÉE TYPE

MATIN

- Préparation des matières premières (fruits, légumes, sucres, pectines, liquides...),
- Fabrication, cuisson,
- Mise en pots,
- Stérilisation,
- Etiquetage,
- Fabrication de supports de dégustation comestibles,
- Hygiène : nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail.

13 heures

- Repas en commun, échanges dynamiques.

APRÈS-MIDI

- Préparation des matières premières (fruits, légumes, sucres, pectines, liquides...),
- Fabrication, cuisson,
- Mise en pots,
- Stérilisation,
- Etiquetage,
- Hygiène : nettoyage et entretien du matériel et de la zone de travail,
- Cours théoriques,
- Bilan des connaissances, questions,
- Remédiation tout au long de la journée si besoin.

**Ensemble concrétisons votre formation
en une qualification durable et rentable**

