



Institut Escoffier

École Internationale du Luxe,
Tourisme & Arts Culinaires
Ile Maurice

CONTENU DE LA FORMATION DIPLOMANTE

CERTIFICAT DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES : PATISSERIE

Certificat Niveau V Éducation Nationale Française

RESUMÉ DE LA FORMATION :

Cette formation diplômante de 300 heures cible l'acquisition, le développement et l'implémentation de compétences techniques du métier de chef pâtissier. Cette formation favorise l'apprentissage par expérience. A la fin de la formation, le participant dispose du savoir-faire technique statutaire du métier de chef pâtissier.

L'INGÉNIEURIE DE LA FORMATION :

- En s'appuyant sur le référentiel du Certificat d'Aptitudes Professionnelles (C.A.P) au statut législatif en France, le Certificat de Compétences Professionnelles (C.C.P) est la version intensive et accélérée du C.A.P réservée pour les candidats adultes à la recherche d'une formation professionnelle continue, diplômante mais en alternance. Le C.C.P est délivrée par le chancelier des Universités et de l'Académie de l'Ile de la Réunion.
- Après une analyse d'un poste générique de pâtissier en France, une grille de compétence technique et non technique est définie en s'appuyant sur le référentiel de formation du C.A.P de Pâtissier.
- Le programme actuel repose sur les compétences statutaires de base et technique pour exercer pleinement en la qualité de pâtissier indépendamment de ses années d'expérience et d'expertise.
- Tout candidat doit assurer 80 % de présence durant les cours.

POPULATION CIBLE :

Les personnes en poste, les semi professionnels, et les adultes en reconversion professionnelle.

DÉTAILS DU COURS:

- Durée 9 mois, soit un jour de formation par semaine, total 300 heures.
- Investissements par participant : Rs 120,000 avant remboursement par la H.R.D.C
- Formation en cour d'accréditation avec la M.Q.A
- Lieu de formation : Institut Escoffier, Moka ou chez le Client

DÉTAILS DU COURS:

- **Chapitre 1 : Approvisionnement et stockage des matières premières**
 - Réception et vérification quantitative et qualitative des livraisons ;
 - Détection des anomalies ou défauts ;
 - Déconditionnement ;
 - Stockage (conditionnement, rangement, classement, rotation), DLC, DLUO..
 - Participation au suivi des stocks et éventuellement aux commandes
- **Chapitre 2 : Connaissance des produits, les lieux et des outils**
 - Organisation et mise en place du poste de travail (équipement, matériel et outillage)
 - Planification de son travail dans le temps et dans l'espace
 - Connaissance et choix des produits,
 - Calcul des quantités (dosage, pesage)
 - Réaction aux aléas
 - Prendre connaissances des consignes et des fiches techniques de fabrication
- **Chapitre 3 : Toxicologie alimentaire**
 - La démarche qualité : organoleptique, marchande, environnement, sanitaire
 - Respect des bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, de la réglementation en vigueur, de traçabilité...),
 - Gestion des déchets, produits résiduels : traitement phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments.
 - Additifs alimentaires
 - Santé et sécurité au travail.
- **Chapitre 4 : Produire et transformer les matières premières**
 - Réalisation des mélanges et appareils de base (pâtes, biscuits, crèmes...)
 - Les pâtes friables ; méthode par sablage (pâte à foncer, pâte brisée) ; méthode par crémage (pâte sucrée, pâte sablée) ; La pâte à choux ; Les meringues et appareils meringués ; Les pâtes battues (génoise, biscuit) ; Les pâtes levées ; les pâtes fermentées (la pâte à brioche, à savarin, les pâtes levées feuilletées) ; Les pâtes non fermentées (la pâte à cake, la pâte à madeleines) ; La pâte feuilletée
 - La crème pâtissière et dérivés (mouseline, diplomate) ; La crème anglaise, la crème bavaroise ; La crème fouettée, la crème Chantilly ; La crème d'amandes, la crème frangipane ; L'appareil à bombe ; La crème au beurre ; La crème ganache
 - Les biscuits
 - Conduite des fermentations et des cuissons
 - Les cuissons de sucre ; Les sirops ; Les sucres cuits ; La nougatine
 - Suivi de l'évolution des produits tout au long de la fabrication
 - Les produits d'accompagnement ; La sauce base crème anglaise ; Le coulis de fruits ; La sauce caramel
 - Mise en œuvre, assemblage et valorisation des produits fabriqués « maison » et/ou semi-élaborés
 - Conduite des différentes techniques et méthodes de fabrication (traditionnelle, semi-industrielle et/ou industrielle)
 - Réalisation pour tout ou partie des opérations de finition et de décor
 - A base de sucre ; à base de chocolats de couverture ; à base de fruits ; les glaçages ; les nappages ; le travail au cornet

À PROPOS DU PROFESSEUR PRINCIPAL :

Tania Yabra est Professeur Principal du C.C.P de Pâtisserie de l'Institut Escoffier. De nationalité Mexicaine, Tania Yabra dispose d'une riche expérience de l'industrie et de l'enseignement à l'international. Elle a enseigné la Pâtisserie à l'Université Cergy Pontoise et a HELP CAT, Kuala Lumpur, Malaisie. Issue de l'Ecole Ritz Escoffier, Tania dispose d'un C.A.P en pâtisserie, un Brevet Technique des Métiers de Pâtisserie et Chocolaterie, une Licence Professionnelle Hôtellerie- Restauration Internationale de l'Université Euro - America, Cuernavaca, Mexique et d'une Licence Professionnelle de Restauration Gastronomique de l'Université de Cergy Pontoise, Paris. Tania Yabra est trilingue (Français, Anglais et Espagnol).