



École des Chefs

Crêpiers, Pizzaiolos, Glaciers, Confituriers

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

Programme de Formation CONFITURERIE

PERSONNES CONCERNÉES – PRÉ-REQUIS

- Tout public
- Formation concrète et pratique, aucune qualification spécifique n'est requise

OBJECTIFS

- Acquérir l'ensemble des techniques nécessaires au métier de Confiturier (ière)
 - à titre privé pour créer votre entreprise, (auto-entrepreneur, artisan, commerçant...),
 - en tant que salarié dans ce domaine d'activité
- Parfaire les connaissances culinaires

CONTENU DE LA FORMATION

COURS PRATIQUES

- Composition et fabrication des différentes confitures : gelées, marmelades, chutneys, compotes...
- Les spécialités de l'École des Chefs : caramels, caramelades, 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 THÉORIQUES

(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, ...),
- Normes de sécurité,
- Accueil en restauration,
- Vocabulaire culinaire et spécifique à la confiterie
- Agencement, organisation d'une cuisine (la marche en avant,...),
- Mise en place (organisation du travail),
- Fournisseurs.



PLAN DE FORMATION

MATIN

- Sélection et préparation des ingrédients,
- Fabrication confitures, gelées, chutneys, curds, et spécialités de l'École des Chefs
- Réalisation de support gustatif,
- Hygiène : nettoyage du plan de travail.

13 heures

- Repas en commun, échanges dynamiques.

APRÈS-MIDI

- Cuisson,
- Stérilisation,
- Mise en verrine,
- Présentation,
- Cours théoriques et bilan des connaissances,
- Hygiène : nettoyage du plan de travail et du sol.

MOYENS PÉDAGOGIQUES (techniques, encadrement et pédagogiques)

- Un local réservé exclusivement à la formation pour professionnels,
- Un matériel professionnel adapté et performant,
- Support de formation (livre d'accompagnement)
- Un encadrement par un professionnel ayant plus de 20 années d'expérience dans ce domaine ainsi que dans la restauration,
- Une aide à la conception de votre projet d'installation (matériel, aménagement...).
- Intervenants Extérieurs (suivant disponibilité) : Fournisseurs, Agencement, Produits d'hygiène, Publicité (créateur de site internet)

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée

- 3 ½ jours soit 28 H

Horaires

- 9 H à 17 H et 13 H le dernier jour

Lieu de déroulement

- 109 route de la Pointe -Mousterlin – 29170 FOUESNANT

Coût

- 1 055,00 € net (non assujetti TVA)

Validation

- Attestation de Formation

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

