

# FORMATION PÂTISSERIE



**TROISIÈME ÉDITION**

**« Petits Gâteaux Printemps-été »**



**MARDI 5, MERCREDI 6 ET JEUDI 7 MAI 2015**

**LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE JACQUES DE ROMAS**

**NÉRAC**



## FORMATION PÂTISSERIE

Le Lycée des Métiers Jacques de Romas de Nérac a accueilli les mardi 5, mercredi 6 et jeudi 7 mai trois formations en pâtisserie. Une journée à destination de 10 professionnels originaires du Lot et Garonne et du Gers, une journée de formation pour les élèves de la Mention Complémentaire Cuisinier en Dessert de Restaurant et une journée de formation pour 10 enseignants de l'académie de Bordeaux dans le cadre du Plan Académique de Formation.

La venue du démonstrateur PatisFrance, Grégory Geffard, a permis aux professionnels, aux élèves et aux enseignants de découvrir de nouvelles techniques et méthodes autour du thème des « Petits gâteaux Printemps-été ».

La convention signée entre le lycée Jacques de Romas et le partenaire PatisFrance a permis de mettre en place cette année une formation auprès des enseignants de l'académie.

### MARDI 5 ET MERCREDI 6 MAI

Les professionnels et les élèves du lycée ont réalisé 6 recettes de petits gâteaux différents.



**Jurassic'Pac** à base de pain de gène, de confit exotique, de mousse Vietnam et d'un croustillant noir avec la technique du glaçage « marbré »



**Coco exotique** à base de biscuit coco, confit exotique, d'un insert fromage blanc exotique et d'une mousse vanillée coco.  
Technique décor en chocolat : Chips de chocolat



**Pomme-caramel** : Biscuit joconde, croquant, mousse caramel, compotée de pomme.



**Tarte fraise-litchi** : Pâte sucrée, crème d'amande, crème légère litchi.



**Caporal** : Pain d'épices, coulis fruits rouges, crème citron et meringue citronnée.



**Céleste** : Biscuit succès, gelée de citron, crémeux fraise rose et mousse mascarpone.

Nous avons eu le plaisir d'accueillir durant ces deux journées Monsieur Olivier Freliger, directeur de PatisFrance Puratos Belcolade ainsi que deux chefs des ventes qui nous ont présenté le groupe.



JEUDI 7 MAI

Durant la formation des enseignants, étaient présents :

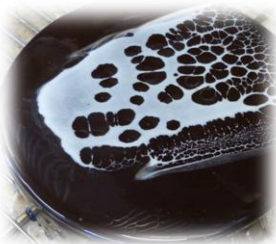
- Monsieur MUZARD (IEN)
- Mme BERNHARD Stéphanie
- M. CHASSAGNE David
- Mme DESPAGNET Régine
- M. DUBOIS Boris
- M. FORT Jérémy
- M. GRUBER Pierre-Olivier
- M. LAPIERRE Franck
- M. METERREAU Laurent
- M. FAGES Xavier
- M. GOURIER Bruno



Les enseignants ont réalisé 5 recettes différentes. Ils ont assisté à diverses démonstrations (décor chocolat, glaçages, techniques diverses, pièce artistique...)



**Fleur du Vietnam** : Pâte sucrée, crème d'amande noix de coco, biscuit joconde, crème exotique, mousse Vietnam, glaçage praliné amande doux.



**Jurassic'Pac** à base de pain de gène, de confit exotique, de mousse Vietnam et d'un croustillant noir avec la technique du glaçage « marbré ».



**Inspiration chocolat** : Biscuit spéculoos, panacotta myrtille, coulis myrtille, mousse chocolat lait.



**Forêt noire** : Biscuit madeleine chocolat, crémeux chocolat, coulis griotte, chantilly chocolat.



