

1-2 Décembre 2025

3-4 Décembre 2025

# Les explorateurs

DEP PÂTISSERIE

Yann Daudelin

Enseignant pâtisserie

École hôtelière de Montréal

## **DEP Pâtisserie**

Cette formation d'une durée de 1350 heures, vous permettra d'acquérir les connaissances, les habiletés et les aptitudes nécessaires pour sélectionner, utiliser et entretenir l'outillage et l'équipement de pâtisserie , classifier et utiliser les matières premières, préparer les ingrédients de diverses recettes, confectionner les pâtes, les appareils, les remplissages, les crèmes, les dérivés, les tartes, les tartelettes, les sauces, les compotes, les gelées, les sirops, les pâtisseries, les pâtisseries boulangères, les petits fours, les pâtes levées, les gâteaux de circonstance et le confiseries, préparer et utiliser les produits industrialisés, commander, recevoir et conserver les diverses marchandises, relever les inventaires, respecter les normes de salubrité.

### **Conditions d'admission**

- Posséder un diplôme d'études secondaires (DES) ou de son équivalent reconnu.

**OU**

- Avoir au moins 16ans au 30 septembre de l'année scolaire et avoir obtenu les unités de 4e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique ou des apprentissages reconnus équivalents.

**OU**

- Avoir 18 ans et avoir réussi le test de développement général et préalables spécifiques.

## Tarte bourdaloue (pour 2 élèves)

### Pâte sucrée

Beurre doux	124g
Sucre à glacer	100g
Oeuf frais	50g
Farine Faible	250g

Crémer le beurre et le sucre

Ajouter les oeufs

Ajouter la farine, mélanger légèrement et laisser reposer 1h au réfrigérateur

### Crème d'amande

Beurre doux	160g
Sucre granulés	160g
<b>Crémer le beurre et le sucre, à l'aide de la feuille.</b>	
Oeuf frais	2 unités
<b>Ajouter les oeufs</b>	
Extrait d'amande naturel	2g
Farine faible	160g → 16g
Amande moulue	16g → 160
<b>Ajouter la poudre d'amande, extrait et farine</b>	

### Montage

Abaïsser la pâte sucrée et foncer dans une assiette d'aluminium

Pocher la crème d'amande

Ajouter les poires tranchées (260g)

Cuire à 180C pendant 25min.

Refroidir et napper.

### **Biscuits aux pépites de chocolat (pour 2 élèves)**

Beurre doux	300g
Sucre granulé	200g
Cassonade	250g

**Crémer le beurre et les sucres**

Oeufs frais	2.5 unités
-------------	------------

**Ajouter les oeufs.**

Farine faible	65g
Farine forte	400g
Bicarbonate de soude	3g

**Ajouter les farines et le bicarbonate de soude.**

Chocolat mi-amère en pistole	200g
------------------------------	------

**Finir avec les pépites préalablement hachées**

Bouler à 40 g et cuire à 170C pendant 8-10 min.

## Brioche au chocolat (pour deux élèves)

Farine forte	1000g
Sel	20g
Sucre granulé	60g
Levure fraîche	28g
<b>Verser les ingrédients secs dans la cuve</b>	
Oeufs	12 unités
Eau	30g
<b>Incorporer les liquides en vitesse 1</b>	
<b>Pétrir jusqu'à la formation d'une pâte élastique</b>	
Beurre	500g
<b>Ajouter le beurre en cube</b>	
<b>Pétrir jusqu'à formation d'un pâte lisse</b>	
Pépites de chocolat	150g
<b>Ajouter les pépites, mélanger pendant 1 minute.</b>	

08/

Pointer 30 min , faire un rabat, refroidir 24h.

09/

Faire des boules de 110g, faire des boudins et ensuite tressées.

10/

Dorer, mettre à pousser et doré de nouveaux et cuire à 170C pendant 20 min.

## Les tigrés (pour deux élèves)

Oeufs frais	120g
Sucre granulé	135g
<b>Mélanger ensemble sans trop mélanger, à l'aide de la feuille</b>	
Amande blanchie	50g
Farine forte	80g
<b>Ajouter aux œufs</b>	
Gel de rhum	5g
<b>Rajouter au mélange</b>	
Beurre doux	160g
<b>Faire fondre et rajouter au mélange</b>	
Chocolat pailleté	75g
<b>Rajouter les paillettes</b>	

Dresser avec une poche et douille dans 12 moules à savarin en silicone.

Cuire à 180C de 18 à 20 min

Finir avec la ganache

180

$\times 2$  180  
y

Crème 35%	180g	90g
Glucose	= 30g	15g
Chocolat mi-amère		70g
Faire bouillir la crème et le glucose.	= 140g	

**Verser sur le chocolat et émulsionner.**

Vous avez aimé l'Atelier exploratoire de deux jours et pensez avoir développé un intérêt pour la pâtisserie?

## **Devenez élève d'un jour**

Jumulé à un groupe d'élèves, vous assisterez durant une journée (ou demi-journée) au déroulement de nos cours, visiterez les lieux et obtiendrez réponse à vos questions. Cette expérience enrichissante vous aidera à confirmer votre choix de carrière.

4500 boul. Henri-bourassa Est

Montréal-Nord (Québec) H1H 0A6<

Téléphone: 514-955-4555

Courriel: centre-calixa-lavallee@csspi.gouv.qc.ca

# Hygiène – Sécurité

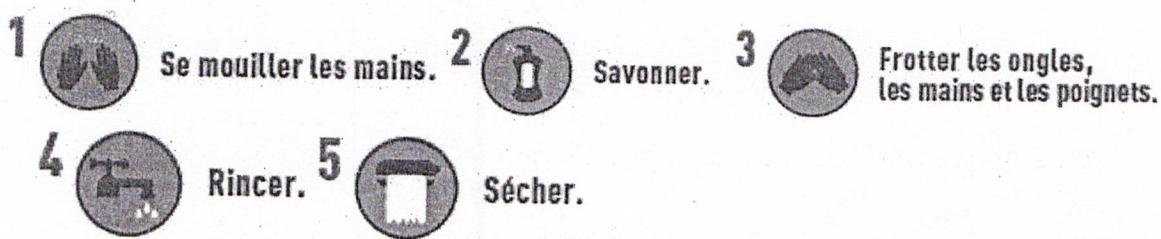
## Les règles minimales

La meilleure façon d'éviter de contaminer les aliments que l'on prépare est de suivre rigoureusement des règles d'hygiène minimales :

- Lavez-vous les mains avec du savon avant de manipuler les aliments :
  - après avoir fumé
  - à chaque fois que vous revenez de l'extérieur
  - après avoir éternué
  - après vous être mouché
  - après avoir manipulé des œufs
  - chaque fois qu'il y a un risque de contamination
- Abstenez-vous de manipuler des aliments si vous êtes atteint d'une maladie contagieuse comme une gastro-entérite.
- Servez-vous d'un ustensile propre plutôt que de vos mains pour manipuler les aliments.
- Ne pas se mettre les doigts dans la bouche.
- Enlevez tout vos bijoux.
- Attachez vos cheveux
- Portez obligatoirement un filet à cheveux (portez un filet à barbe au besoin).
- Garder des ongles courts, propres, et sans vernis.

### Se passer les mains sous l'eau ne suffit pas!

Voici comment procéder pour un lavage de main efficace :



Souvenez-vous qu'un bon lavage des mains dure au moins **20 secondes**.

- Ne jamais courir dans un laboratoire.
- Prévenir les risques de brûlures : fours, tables de cuisson, liquides bouillants.
- Prévenir les risques de coupures : Couteaux, tous matériaux tranchants.
- Utilisez toujours les dispositifs de sécurité des malaxeurs.
- Portez une tenue adéquate (faute d'avoir un uniforme de travail)