

Petits gâteaux et entremets nouvelles tendances 35 heures

Version : V2

Mise à jour : 1er Janvier 2022

Création et formation autour d'une gamme de petits gâteaux et entremets, aux saveurs et techniques proches des tendances actuelles.

Les stagiaires réaliseront différentes recettes avec le formateur.

Le principal axe de formation est la mise à jour de nouvelles gammes de produits.

Durée: 35.00 heures (5.00 jours)

Profils des stagiaires

- Boulangers
- Pâtisseries
- Personnel de vente en boulangerie pâtisserie

Prérequis

- Aucun

Accessibilité

Nous prions les personnes en situation de handicap de nous contacter au préalable. Nous essayerons dans la mesure du possible d'apporter les réponses souhaitées

Délais d'accès

8 semaines entre la prise de contact et l'entrée en formation

Contact

Merci de contacter notre référent pédagogique Sébastien REUL

Téléphone : 0650367960

Mail : sr-consulting@outlook.fr

Qualité et indicateurs de résultats

Taux de satisfaction des apprenants

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, l'apprenant saura :

- Réaliser un biscuit moelleux
- Réaliser un confit de fruits
- Réaliser un crémeux
- Glacer un entremets

Contenu de la formation

- Briefing et théorie
 - Description des recettes
 - Description organoleptique des produits à mettre en place
 - Rappels théoriques des bases
- Mise en place des produits
 - Démonstration et mise en pratique par le formateur
 - Travail en autonomie des recettes par les apprenants
 - Décor et finition des produits mis en place
- Présentation et dégustation
 - Présentation des produits finis aux équipes de production et de vente
 - Conseils sur la présentation commerciale des produits finis
 - Dégustation et analyse organoleptique des produits

Organisation de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Mise en place des recettes expliquées
- Evaluation des acquis par tests pratiques

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Prix : 1750.00 €HT par apprenant soit 2100.00€TTC par apprenant