

PROGRAMME DE FORMATION

---

# PÂTE A CHOUX, METTEZ VOTRE GAMME AU GOUT DU JOUR

Dernière mise à jour en Août 2021



## Explicatif

Formation autour d'une gamme de choux, éclairs, religieuses, etc parmi les classiques et les nouvelles tendances de la pâtisserie  
Les stagiaires réaliseront différentes recettes avec le formateur.

## Objectifs de la formation

- Réviser ses connaissances en termes de pâte à choux
- Augmenter la valeur ajoutée de sa vitrine par des produits attractifs
- Optimisation de la productivité par des nouvelles méthodes de production.
- Augmenter la rapidité d'exécution des tâches et la rentabilité
- Maîtriser des techniques de décors techniques

## Intervenant

Sébastien REUL



Chef pâtissier consultant  
Président et fondateur de  
SR Consulting

### *Domaines d'intervention*

- Création de produits de pâtisserie, chocolaterie, confiserie et viennoiserie
- Gestion de prix
- Optimisation de rentabilité et de productivité

## Détails de l'action de formation

- Briefing sur les différents produits à mettre en œuvre
- Travail en autonomie et révision des bases de la pâtisserie
- Mise en place des recettes en parallèle avec le formateur
- Présentation et décor de toutes les réalisations en fin de stage
- Dégustation et analyse gustative et sensorielle des réalisations

## Durée de la formation

A convenir

## Prix de la formation

A partir de 50 €/heure/stagiaire

## Type de formation

Présentielle

## Pré requis et public visé

- Bases de la pâtisserie souhaitées
- Artisan, pâtissier, boulanger

## Dispositif de suivi et d'évaluation des résultats de la formation

- Evaluation par l'intervenant des acquis de formation des stagiaires
- Auto évaluation par les stagiaires des acquis de formation

## Dispositif d'appréciation des résultats de formation

- Evaluation qualitative de la formation par les stagiaires à l'issue de celle-ci
- Evaluation qualitative des résultats de la formation par le chef d'entreprise 3 mois après la fin de la formation

## Dispositif de suivi d'assiduité à la formation

Feuilles d'émargement co-signées par l'intervenant et les stagiaires par séances de formation

## 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

## Exemples de produits mis en place au cours de la formation

Cette liste est non exhaustive et peut être soumise à modification selon les besoins de formation de l'entreprise.

- Eclairs classiques : vanille, café, chocolat
- Eclairs modernes : caramel beurre salé, yuzu meringué, noix de coco
- Religieuses classiques : café et chocolat
- Religieuses modernes : framboise/poivron, chocolat au lait/passion
- Saint Honoré