

PROGRAMME DE FORMATION

---

## DECORS CHOCOLAT NOUVELLES TECHNIQUES

Dernière mise à jour en Août 2021



## Explicatif

- Création et formation autour des décors chocolat pour les boulangeries pâtisserie
- Les stagiaires réaliseront différentes pour optimiser la production quotidienne et éliminer les pertes.
- Le principal axe de formation est la production et sa facilitation.

## Objectifs de la formation

- Revoir au découvrir le travail du chocolat
- Réaliser les courbes de températures
- Découvrir les techniques de décor propres à SR CONSULTING
- Améliorer sa gamme et égayer sa vitrine

## 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

3 jours, soit 21 heures

## Prix de la formation

A partir de 50 €/heure/stagiaire

## Modalités et délais d'accès

Pour vous inscrire à cette formation, nous vous invitons à nous contacter par mail : [sr-consulting@outlook.fr](mailto:sr-consulting@outlook.fr)  
Une délais moyen de 30 jours est à prévoir entre la signature de la convention et le début de l'action de formation

## 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

## 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