

PROGRAMME DE FORMATION

MAITRISEZ VOS CLASSIQUES, LA TRADITION REVISITEE

Dernière mise à jour en Août 2021



Explicatif

Formation autour d'une gamme de petits gâteaux et entremets parmi les classiques de la pâtisserie française.

Les stagiaires réaliseront différentes recettes avec le formateur.

Le principal axe de formation est la mise à jour des recettes classiques de la pâtisserie.

Objectifs de la formation

- Réviser ses connaissances en termes de classiques de la pâtisserie
- 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

6 jours, soit 42 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

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

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.

- Opéra
- Mille feuilles
- Moka
- Fraisier (en saison)
- Royal chocolat
- Succès aux noix