

PROGRAMME DE FORMATION

VIENNOISERIES, TRADITIONS ET ÉVOLUTIONS

Dernière mise à jour en Août 2021



Explicatif

- Programme axé sur l'acquisition de compétences en viennoiserie (pâte levée et pâte levée feuilletée) en reposant sur des produits revisités

Objectifs de la formation

- Acquérir ou développer ses connaissances sur les bases de la pâtisserie
- Maîtriser les techniques de fabrication de viennoiseries
- Maîtriser les techniques de tourage de pâte levée feuilletée
- Augmenter sa créativité au niveau de la viennoiserie
- Améliorer sa gamme de viennoiseries 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
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.

- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
- Brioche feuilletée
- Brioche bicolore
- Croissant chocolat praliné