cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Confiseries rapides – niveau 2

04/04/2022

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 24 heures

Public : toute personne désireuse de se former d'apprendre les bases pratiques de la confiseries.

Prérequis : connaissances des cuissons du sucre et le début de leur maniement

Objectifs :

Programme :
Contenu :
Création de bonbons aromatiques, de bonbons gélifiés, de guimauves parfumées et de candi ;
Créations et Adaptation de nouvelles recettes pour sa clientèle ;
Fabrication d'une petite pièce artistique à base de sucre pour son magasin ;
Mise en valeur des produits de confiseries ;
Aides à la commercialisation de sa gamme confiserie.

Programme :
Fabrication de bonbons gélifiés, de berlingots parfumés, de guimauves, et de fruits secs caramélisés ;
Créer et monter une petite pièce décorative pour attirer le regard sur le rayon confiserie ;
Créer et adapter de nouvelles recettes confiseurs pour sa clientèle ;
Mettre en place le rayon confiserie au sein de son magasin ;
Élaborer le plan d'action nécessaire au développement du rayon confiserie.

Formateur référent :
M. Nicolas BOUGREAU, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, hygiène alimentaire

Méthode pédagogique :

Moyens et supports pédagogiques :
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique.
Des fiches techniques seront remises aux stagiaires.
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.

Modalités d'évaluation et de suivi :
Délai d'accès de 24h
Inscription après avis du responsable de formation

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

L'évaluation se fera tout au long de la formation
Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec notre référent de formation.