



Programme de formation

Multithèmes et saisonnalités

04/04/2022

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

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse de se former et d'apprendre de nouvelles recettes et techniques.

Prérequis : Connaissances en pâtisserie et chocolaterie - prises de contact préalable pour mise en place des modalités de formation.

Objectifs :

- Découvrir de nouvelles recettes et techniques relatifs à différents thèmes et différentes saisonnalités
- Adapter son poste de travail dans un cadre professionnel
- Allier technique et rentabilité afin de plaire aux clients, tout en gérant sa production et les coûts de production

Programme :

Contenu:

- Diverses réalisations autour de différents thèmes innovants en pâtisserie-chocolaterie ;
- Moulages et trempages;
- Connaissance des produits et du matériel de chocolaterie;
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme:

- Réalisation de bûches de Noël;
- Réalisation de tartes.
- Réalisation de bonbons de chocolats ;
- Réalisation d'une pièce artistique en chocolat ;
- Réalisation d'entremets et de petits gâteaux.

Formateur référent :

Méthode pédagogique :

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique;

Des fiches techniques sont remises aux stagiaires.

Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.

Les matières premières restent à la charge du client.

Moyens et supports pédagogiques :

CUMEO

Programme de formation

Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h

Inscription après avis du responsable 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](#).