



Programme de formation

Gâteaux de voyage et fours secs Niveau 2

06/02/2024

Prix INTER : à partir de 735,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse de fabriquer des pâtisseries sans conservation contraignante.

Prérequis : avoir réalisé la formation "Gâteaux de voyage et fours secs niveau 1"

Objectifs :

- Allier technique et rentabilité afin de plaire aux clients, tout en gérant sa production et les coûts de production
- Acquérir la maîtrise de pâte sensible et originale
- Etre capable d'adapter sa production actuelle en production originale
- Maitriser la conservation et les DDM des produits fabriqués

Programme :

Contenu :

Réalisation de gâteaux de voyage originaux et régionales ;
Apprendre à maîtriser les conservations des productions ;
Se familiariser avec les dressages, montages et emballage de ces produits ;
Réaliser des fours secs et gâteaux de voyage revisité.

Programme :

Réalisation de petit fours sablés alliés à des appareils à cake ;
Revoir la forme, les goûts et la présentations des recettes actives dans l'entreprise ;
Maîtriser les nouveaux produits (tagatose, maltitol, sucre, farine de coco, stévia, sucre inverti et produits bio).

Formateur référent :

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

Méthode pédagogique :

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;
Fiches techniques remises aux stagiaires ;
Création de recettes spécifiques pour l'entreprise.

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

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 handicap](#).