

Entremets et gâteaux de Pâques

Date et Durée	Lundi 19 Février 2024 – 7h00		
Formateur	Damien PICHON		
Public concerné	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d'entreprise, conjoint ou salarié)		
Prérequis	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine		
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">✓ Se démarquer de la concurrence✓ Rationnaliser sa production et gagner en rapidité d'exécution✓ Découvrir de nouvelles techniques et diversifier sa gamme de produits		
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none">▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre▪ Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration) <p style="text-align: center;"><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></p> <table border="1"><tr><td><ul style="list-style-type: none">❖ Tarte basilic❖ Tarte Marigny❖ Tarte agrume et mousse miel & cream cheese</td><td><ul style="list-style-type: none">❖ Recette « un peu, beaucoup, passionnément »❖ Entremets Élixir</td></tr></table>	<ul style="list-style-type: none">❖ Tarte basilic❖ Tarte Marigny❖ Tarte agrume et mousse miel & cream cheese	<ul style="list-style-type: none">❖ Recette « un peu, beaucoup, passionnément »❖ Entremets Élixir
<ul style="list-style-type: none">❖ Tarte basilic❖ Tarte Marigny❖ Tarte agrume et mousse miel & cream cheese	<ul style="list-style-type: none">❖ Recette « un peu, beaucoup, passionnément »❖ Entremets Élixir		
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none">• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions.• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants• Dégustation et analyse critique des productions		
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)• Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise) <p>Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage</p>		