

Galettes et brioches feuilletées

Date et Durée	Mardi 24 septembre 2024 – 7h00		
Formateur	Mathieu PAULMERY		
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">✓ Utiliser de nouvelles techniques de production ou les avoir mises à jour✓ Animer sa gamme de produits		
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none">▪ Optimiser l'organisation de sa production▪ Jouer la carte de la différenciation et se démarquer <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">❖ Galette salée (poireaux et parmesan)❖ Couronne cacao feuilletée❖ Gâche feuilletée❖ Galette amande❖ Galette praliné</td><td><ul style="list-style-type: none">❖ Galette aux fruits secs❖ Galette aux 2 agrumes❖ Galette framboise blé noir❖ Galette mange gianduja<p>Et des nouveautés</p></td></tr></table>	<ul style="list-style-type: none">❖ Galette salée (poireaux et parmesan)❖ Couronne cacao feuilletée❖ Gâche feuilletée❖ Galette amande❖ Galette praliné	<ul style="list-style-type: none">❖ Galette aux fruits secs❖ Galette aux 2 agrumes❖ Galette framboise blé noir❖ Galette mange gianduja <p>Et des nouveautés</p>
<ul style="list-style-type: none">❖ Galette salée (poireaux et parmesan)❖ Couronne cacao feuilletée❖ Gâche feuilletée❖ Galette amande❖ Galette praliné	<ul style="list-style-type: none">❖ Galette aux fruits secs❖ Galette aux 2 agrumes❖ Galette framboise blé noir❖ Galette mange gianduja <p>Et des nouveautés</p>		
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 orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique avec des situations concrètes.• 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>		