

Gamme snacking/cocktail fin d'année chaude, locale et éco-responsable

Date et Durée	Lundi 30 septembre 2024 – 7h00						
Formateur	Anne-Soazig RABUSSIÉ						
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">✓ Découvrir les légumes de la mer : gamme algues et plantes marines✓ Utiliser des différentes tartinables santé, locale et éco-responsable✓ Connaître les techniques de cuisson basse température (poulet) Tout en respectant les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication.						
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none">▪ Découvrir et intégrer de nouveaux produits dans sa gamme snacking chaude fin d'année▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre <p><u>Fabrications réalisées au cours de la formation (avec produits marqueurs bretons) :</u></p> <table border="1"><tr><td>-Bases tartinables : houmous au coco de Paimpol, pesto iodé... usage aquafaba</td><td>-Soupes : lentilles corail et curry breton, Dubarry</td></tr><tr><td>-Mini Breizh burgers</td><td>-Crème brûlée de foie gras</td></tr><tr><td>-Breizh croques</td><td>-Mousse choc végétal</td></tr></table>	-Bases tartinables : houmous au coco de Paimpol, pesto iodé... usage aquafaba	-Soupes : lentilles corail et curry breton, Dubarry	-Mini Breizh burgers	-Crème brûlée de foie gras	-Breizh croques	-Mousse choc végétal
-Bases tartinables : houmous au coco de Paimpol, pesto iodé... usage aquafaba	-Soupes : lentilles corail et curry breton, Dubarry						
-Mini Breizh burgers	-Crème brûlée de foie gras						
-Breizh croques	-Mousse choc végétal						
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>						