

## Gâteaux de voyage

<b>Date et Durée</b>	<b>Lundi 10 juin 2024 – 7h00</b>								
<b>Formateur</b>	<b><i>Damien PICHON</i></b>								
<b>Public concerné</b>	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d'entreprise, conjoint ou salarié)								
<b>Prérequis</b>	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine								
<b>Accessibilité</b>	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.								
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Développer une gamme de produits de « longue conservation »</li><li>✓ Augmenter les marges en proposant des produits « d'achat compulsif »</li><li>✓ Suivre les tendances réseaux sociaux avec des produits simples et gourmands</li><li>✓ Valoriser une gamme enfantine pour les petits et grands afin de changer les habitudes des consommateurs</li></ul>								
<b>Programme de formation et développement des compétences professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Maîtriser les processus de fabrication</li><li>▪ Acquérir des tours de main</li><li>▪ Maîtrise du stockage et du montage en série</li></ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></b></p> <table border="1"><tr><td>❖ Sablés au caramel &amp; chocolat lait</td><td>❖ Sablés au praliné et chocolat</td></tr><tr><td>❖ Matelot</td><td>❖ Sablés à la framboise</td></tr><tr><td>❖ Cookies gourmands praliné noisette</td><td>❖ Madeleines caramel beurre salé</td></tr><tr><td></td><td>❖ Ma galette gourmande</td></tr></table>	❖ Sablés au caramel & chocolat lait	❖ Sablés au praliné et chocolat	❖ Matelot	❖ Sablés à la framboise	❖ Cookies gourmands praliné noisette	❖ Madeleines caramel beurre salé		❖ Ma galette gourmande
❖ Sablés au caramel & chocolat lait	❖ Sablés au praliné et chocolat								
❖ Matelot	❖ Sablés à la framboise								
❖ Cookies gourmands praliné noisette	❖ Madeleines caramel beurre salé								
	❖ Ma galette gourmande								
<b>Méthodes et moyens mobilisés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication</li><li>• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique avec des situations concrètes.</li><li>• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants</li><li>• Dégustation et analyse critique des productions</li></ul>								
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation</li><li>• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation</li><li>• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)</li><li>• Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise)</li></ul> <p>Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage</p>								