

## Les bûches

<b>Date et Durée</b>	<b>Lundi 16 ou Mardi 17 Septembre 2024 (date au choix) – 7h00</b>
<b>Formateur</b>	<b>Nicolas BARBET</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>✓ Acquérir des connaissances et maîtriser les techniques de fabrication de biscuits, de sablés, de mousses, d'insert, dans le respect des règles d'hygiène</li><li>✓ Élaborer une gamme variée de produits mettant en œuvre l'ensemble des connaissances acquises</li></ul>
<b>Programme de formation et développement des compétences professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Présentation des produits à réaliser et des techniques à mettre en œuvre</li><li>▪ Réalisation de différents croustillant, sablé, etc...</li><li>▪ Fabrication d'appareils : mousses, crèmes, crèmeux et inserts</li><li>▪ Maîtrise des montages</li><li>▪ Mise en œuvre des glaçages, décors et finitions</li></ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Réalisation de 4 bûches au cours de la formation</u></b></p>
<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>