



# BÛCHES DE NOËL PRESTIGE

## LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

### A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Développer ses compétences
- Elaborer une gamme innovante des buches de Noël Prestige
- Perfectionner les techniques de fabrication, d'assemblage et de montage
- Revisiter les décors et finitions.
- Appréhender les techniques et astuces d'un professionnel hautement qualifié et toutes les étapes de la fabrication pour optimiser la production et la conservation des produits
- Mettre en place des nouvelles techniques et astuces récentes

### PUBLIC VISE

Chef d'entreprise, artisan ou salarié du secteur de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.

### PRE-REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour cette formation

### LA DUREE DE FORMATION

5 journées – 35 heures

### LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Démonstrations des pratiques professionnelles
- Formation-action : les stagiaires participent aux réalisations
- Apports technologiques appliqués
- Dégustation et analyse critique des productions
- Présentiel
- Question / échange

### CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

#### 1er jour :

6H00 à 6H30 : Accueil et présentation de la journée  
Présentation de l'organisation et du planning  
Tour de table de présentation  
Remise du livret d'accueil stagiaire

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 06H30 à 11H00 : Formation module 1 | <ul style="list-style-type: none"><li>- Explication du procès de fabrication et contenu</li><li>- Préparation et pesées des matières premières</li><li>- Cas pratique</li><li>- Echange avec les stagiaires</li><li>- Utilisation des supports recettes</li></ul> |
| 11H00 à 11H30                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Déjeuner</li></ul>                                                                                                                                                                                                        |
| 11H30 à 13H30                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Les différents biscuits Pratique</li></ul>                                                                                                                                                                                |



## OB CONSEILS 2<sup>ème</sup> jour :

6H00 à 6H15 : Accueil et présentation de la journée  
Présentation de l'organisation et du planning

06H15 à 11H00 : formation Module 2

- Réalisation des différents biscuits
- les différents coulis Mousses et crémeux (théorie)
- Cas pratique
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30 - Déjeuner

11H30 à 13H30 - Confection des coulis, Mousses et des différents crémeux (pratique)

## 3<sup>ème</sup> jour :

6H00 à 6H15 : Accueil et présentation de la journée  
Présentation de l'organisation et du planning

06H15 à 11H00 : formation Module 3

- Confection des coulis, Mousses et des différents crémeux (pratique)
- Glaçages, ganaches et compotées (théorie)
- Cas pratique
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30 - Déjeuner

11H30 à 13H30 - Glaçages, ganaches et compotées (pratique)

## 4<sup>ème</sup> jour :

6H00 à 6H15 : Accueil et présentation de la journée  
Présentation de l'organisation et du planning

06H15 à 11H00 : formation Module 4

- Montage et finition (théorie et pratique)
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30 - Déjeuner

11H30 à 13H30 - Montage et finition suite (pratique)

## 5<sup>ème</sup> jour :

6H00 à 6H15 : Accueil et présentation de la journée  
Présentation de l'organisation et du planning

06H15 à 11H00 : formation Module 5

- Présentation en boutique, Calcul prix de revient (théorie et pratique)
- Echange avec les stagiaires
- Utilisation des supports recettes

11H00 à 11H30 - Déjeuner

11H30 à 13H30

- Evaluation et dégustation
- Bilan de la journée et de la formation
- Remplissage de l'enquête de satisfaction par les stagiaires



## **L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION**

Monsieur Olivier BAILLEUL, ancien Pâtissier de chez Fauchon

Profil du formateur- Chef d'entreprise et formateur dans le secteur de la boulangerie pâtisserie chocolaterie

### **LES MOYENS D'ÉVALUATION MIS EN ŒUVRE ET SUIVI**

Support permettant à chaque stagiaire d'évaluer son niveau de compétences avant la formation et ses acquis après la formation sur la base des objectifs pédagogiques

Evaluation des acquis par le formateur tout au long de la formation

Tour de table des participants pour savoir les suites qu'ils donneront à la formation

Feuille d'émargement,

Remise d'une attestation de présence en fin de formation.

### **MODALITÉS D'INSCRIPTION**

Nous contacter par mail : [bailleuloliver@hotmail.fr](mailto:bailleuloliver@hotmail.fr)

Ou par téléphone : 06.63.06.39.77

Minimum 30 jours avant la date de formation prévue.

### **TARIF**

« Nous contacter pour toute demande de devis »

### **ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

Nos formations sont données directement dans les entreprises de nos clients, qui sont normalement équipées et adaptées pour les personnes en situation de handicap - Notre formateur sait s'adapter, être à l'écoute, encourager et guider ses stagiaires vers l'autonomie.

Merci de contacter M. Bailleul Olivier Référent handicap à l'adresse mail suivante [bailleuloliver@hotmail.fr](mailto:bailleuloliver@hotmail.fr) pour étudier au mieux votre demande et sa faisabilité.

**CONTACT :** [bailleuloliver@hotmail.fr](mailto:bailleuloliver@hotmail.fr) .