



Pâtisseries contemporaines

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

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

- Développer ses compétences
- Elaborer une gamme innovante de pâtisseries contemporaines
- Perfectionner les techniques de fabrication, d'assemblage et de montage
- Revisiter les décors et finitions.
- Appréhender 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	- les différents biscuits - Cas pratique - Echange avec les stagiaires - Utilisation des supports recettes
11H00 à 11H30	- Déjeuner
11H30 à 13H30	- Les différents biscuits Pratique



OB CONSEILS 2^{ème} jour :

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

06H15 à 11H00 : formation Module 2

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

11H00 à 11H30 - Déjeuner

11H30 à 13H30 - Les différents Mousses et crémeux (pratique)

3^{ème} jour :

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

06H15 à 11H00 : formation Module 3

- 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^{ème} 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^{ème} 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

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 Monsieur Bailleul Olivier Référent handicap à l'adresse mail suivante

bailleuloliver@hotmail.fr pour étudier au mieux votre demande et sa faisabilité.

CONTACT : bailleuloliver@hotmail.fr .