cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Entremets et petits gâteaux

25/01/2024

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse d'apprendre la réalisation des entremets et petits gâteaux.

Prérequis : Connaissances en pâtisserie - prise de contact préalable pour mise en place des modalités de formation.

Objectifs :

Programme :
Réalisation de biscuits, mousses, glaçage
Montage d'entremets;
Initiation aux techniques de décors;
Connaissance des produits et du matériel de pâtisserie;
Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Petits gâteaux
Déclinaisons de différents parfums et différentes textures.
Revisiter les grands classiques : une manière de se démarquer de provoquer la gourmandise.

Entremets
Automne/hiver: anticiper la rentrée avec de nouvelles idées, de nouveaux goûts en suivant les tendances culinaires de demain.
Printemps/été: développer une gamme en fonction des fruits du moment.

Formateur référent :
,

Méthode pédagogique :
Identification des besoins et des attentes avec un questionnaire d'évaluation des attentes ;
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;
Les matières premières restent à la charge du client.

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec notre référent handicap.

Moyens et supports pédagogiques :
Un livret de recette incluant des fiches techniques est remis aux stagiaires.

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Modalités d'évaluation et de suivi :
Délai d'accès de 24h
Inscription après avis du responsable de formation
L'évaluation se fera tout au long de la formation
Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition
Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.