



Programme de formation

Gâteaux de voyage et fours secs Niveau 1

06/02/2024

Prix INTER : à partir de 735,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse de fabriquer des pâtisseries sans conservation contraignante.

Prérequis : Bases de connaissances de la pâtisserie.

Objectifs :

- Acquérir la maîtrise des différentes pâtes molles et sèches
- Etre capable d'élaborer de nouvelles recettes sans difficulté
- Adapter sa production au cadre de son entreprise et laboratoire
- Etre capable de s'adapter aux demandes des clients
- Apprendre à connaître quel stockage pour tel ou tel produits
- Apprendre à contrôler ses durées de péremption
- Allier technique et rentabilité afin de plaire aux clients, tout en gérant sa production et les coûts de production

Programme :

Contenu :

Réalisation de gâteaux de voyages et petits fours secs ;

Apprendre à maîtriser les dressages ;

Connaître les façons de travail et stockage des ces produits en vue de créer sa gamme clientèle pour se démarquer de la concurrence.

Programme :

Réalisations de cakes fruités, sans gluten, colorés ; de muffins et brownies originaux et autres moelleux ;

Réalisation d'une multitude de petits fours secs et maîtriser leurs stockage avant et après cuisson ;

Création de recettes spécifiques au lieu de vente et à la région.

Formateur référent :

M. Nicolas BOUGREAU, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, hygiène alimentaire

Méthode pédagogique :

Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;

Fiches techniques remises aux stagiaires ;

Création de recettes spécifiques pour l'entreprise.

Programme de formation

Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.

Moyens et supports pédagogiques :

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

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec [notre référent handicap](#).