cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Maîtrise de l'élaboration de bûches de Noël

25/01/2024

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

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : toute personne désireuse d'apprendre les pratiques avancées de la chocolaterie.

Prérequis :
connaissances en chocolaterie - prises de contact préalable pour mise en place des modalités de formation ;
Avoir suivi la formation "Perfectionnement à l'élaboration de bûches de Noël.

Objectifs :
- Allier technique et rentabilité afin de plaire aux clients, tout en gérant sa production et les coûts de production
- Elaborer des bûches de Noël
- Acquérir les techniques avancées en pâtisserie
- Elaborer des bûches de Noël complexes

Programme :
Contenu:
- Réalisation de pâtes, crèmes et biscuits ;
- Moulages de bûches de Noël complexes ;
- Initiation aux techniques de montages associant plusieurs types de produit ;
- Connaissance des nouveaux produits et du matériel de pâtisserie ;
- Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme:
- Entremets de saison: la bûche ;
- Anticiper les fêtes de fin d'année avec de nouvelles idées, de nouveaux goûts en suivant les tendances culinaires de demain ;
- Revisiter l'entremet de saison pour séduire.

Formateur référent :
M. Aurélien PONSONNET, consultant - formateur en pâtisserie, chocolaterie, glacerie

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 de formation.

cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

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

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.