cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Gâteaux de voyage

25/01/2024

Prix INTER : à partir de 0,00 € 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 maitrise 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 connaitre 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.
Apprendre à maitriser 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 cookies et brownies originaux et autres moelleux ;
Création de recettes spécifiques au lieu de vente et à la région.

Formateur référent :
,

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.

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

Moyens et supports pédagogiques :

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.