



Programme de formation

Fêtes des mères

12/04/2023

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

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : toute personne désireuse de se former et d'apprendre les bases pratiques de la pâtisserie, glacerie, tarterie.

Prérequis : connaissances en pâtisserie et chocolaterie - prises de contact préalable pour mise en place des modalités de formation.

Objectifs :

- Acquérir les techniques de base en pâtisserie , glacerie, tarterie
- Élaborer des Tartes, Vacherins, Fours sec, entremet de saison
- Savoir utiliser le matériel glacerie et le four pour les cuissons

Programme :

Contenu :

Réalisation de Tartes, vacherins, Fours sec et entremet de saison ;
Connaissance de la technologie de la glacerie ;
Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme :

Réalisation de Tartes, Vacherin, Fours sec et entremets de saison.

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](#).

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

CUMEO

2 place Alexandre Farnèse 84000 Avignon Tél : 0427043141 – Email : contact@cumeo.fr Site internet: www.cumeo.fr
SIRET : 53368891700020 Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93840322984 auprès du préfet de la région PACA

Programme de 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.