



Programme de formation

Mise en place de stages de formation pâtisserie avec sa clientèle

25/01/2024

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

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : les personnes salariées ou gérants capables d'animer en autonomie un stage de formation avec un groupe de 10 personnes, dans les locaux de son entreprise.

Prérequis : compétences de transmissions, pédagogie, maîtrise des recettes et volumes produits qui seront apportés aux clients stagiaires.

Objectifs :

Programme :

Contenu:

- Mise en place du programme de formations qui seront proposées.
- Étude de l'organisation pour créer les fiches recettes remises aux clients.
- Gestion de l'organisation du travail qui sera réalisé en 4h sur une demi-journée, avec des produits finis et emportés par le client à la fin.

Programme:

- Réalisation des supports de communication (papiers et réseaux sociaux).
- Réalisation de bon cadeau pour vente en boutique
- Fixer les thèmes et dates de stages qui vont être mis en place
- Étude technique du matériel et matières-premières nécessaires
- Réalisation en 4h d'un exercice de simulation de déroulement d'un stage en conditions réelles

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.

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

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.