

SMART & COM FORMATION

PERFECTIONNEMENT DES TECHNIQUES DE PATISSERIE

PUBLIC : Tout public adulte avec projet professionnel.

PRE-REQUIS : personne maîtrisant les techniques en pâtisserie.

OBJECTIFS :

- Approfondir et maîtriser les techniques d'assemblage,
- Maîtriser les techniques de fabrication et de montage d'entremets,
- Elaborer des nouvelles gammes de fabrication,
- Améliorer la qualité d'exécution en valorisant le goût et la présentation.

PROGRAMME :

- Irrésistible viennoiserie,
- Goût, harmonie et sensations gourmandes,
- Gourmandises en vitrine,
- Petits fours secs, feuilletés, macarons, tendance « collection »,
- Sucre d'art, bases et pièces de prestige,
- Entremets « tradition et élégance »,
- Tartes sucrées « délices »,
- Nouvelles technologies et pâtisserie.

CONDITIONS DE REALISATION :

- Apports théoriques et formation-action : le stagiaire réalise ses productions,
- Travaux dirigés et démonstration des pratiques professionnelle dans le laboratoire,
- Dégustations et analyses critiques par les pâtisseries des productions réalisées.

DUREE : 2 jours sur le site de l'Artisan Boulanger-Pâtissier.

FORMATEUR/TRICE :

CONDITION DE REALISATION : Sur le lieu de travail (en intra-entreprise).

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION ET SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.

SMART & COM FORMATION

Chantal CANOVAS
22 rue des Potières 56350 SAINT JEAN LA POTERIE
06.76.89.97.19 Chantal.canovas@orange.fr
SIRET 39508641600041 APE 8559A
DA 53560908256
Certification AFNOR NF Service



Label Qualité Actions de Formations



SMART & COM FORMATION 22 rue des Potières 56350 SAINT JEAN LA POTERIE

06.76.89.97.19 chantal.canovas@orange.fr

N° SIRET 39508641600041 - Code APE 8559A - DA 53560908256 – Référencé DATADOCK

Certification AFNOR NF service GREF BRETAGNE