

Programme

Objectifs : Elaboration d'une gamme nouvelle de bûches de Noël

Compétences :

Être capable de réaliser une gamme rationnelle de bûches traditionnelles et innovantes pour les fêtes de fin d'année.

Exemples de produits réalisés :

- Buche riz au lait, framboise : pain de gêne, confit de framboise et bavaroise riz au lait
- Buche marron, cassis : biscuit joconde imbibé cassis, confit de cassis, mousse et vermicelle marron
- Buche façon tatin : sablé amande, pain de gêne, mousse mascarpone, insert tatin
- Buche noix de coco, citron vert: biscuit de Savoie, crémeux citron vert, bavaroise noix de coco, sablé citron
- Buche café caramel : croustillant café, biscuit café, mousse café et caramel fleur de sel



Les productions proposées varient en fonction des besoins de l'entreprise.

Aptitudes :

- Rigueur et organisation
- Dynamisme
- Sens de l'esthétique
- Bon relationnel et esprit d'équipe
- Bonne condition physique
- Hygiène rigoureuse

Pour qui ?

Pour les entreprises de boulangerie-pâtisserie qui souhaitent améliorer les pratiques de leurs équipes et accompagner la montée en compétences de leurs salariés.

Points forts :

- Formation s'appuyant sur des situations concrètes de l'entreprise.
- Formation en petits groupes et entre pairs.
- Suivi individualisé du formateur.

Pré requis

Avoir des connaissances de base en pâtisserie nécessaires à la production de bûches de Noël.

Durée maximale :

3 journées – 21 heures

Délais d'accès :

1 mois minimum après évaluation du projet.

Méthodes pédagogiques

Mise en application de cas concrets avec des apports pratiques, théoriques, des partages d'expérience et de pratiques professionnelles, dans une logique de « faire pour apprendre ».

Formation sur mesure en intra.

Planification en fonction de l'activité de l'entreprise d'accueil

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis et de la progression des apprentissages tout au long de l'action de formation, à l'occasion de séquences de mise en pratique.

Tarifs

Devis sur demande après évaluation du projet.

Prise en charge de la formation par les OPCO possible.

Accessibilité

Les formations sont accessibles et adaptables aux personnes en situation de handicap.

Responsable de la formation :

Gaëtan PARIS – MOF Boulanger

Modalités d'organisation :

Modalité et lieu d'exécution : formation en présentiel, réalisée dans les locaux de l'entreprise.

Evaluation de la formation : « évaluation de la formation par les participants et l'entreprise une fois l'action terminée.

Accompagnement personnalisé : Si le niveau de maîtrise du groupe n'est pas homogène le rythme d'apprentissage et les modalités pédagogiques sont adaptées par le formateur, qui s'assure également de l'atteinte des objectifs.