

Elaborer une gamme nouvelle de sandwiches

la
Paris

Créée par Gaëtan Paris
Meilleur Ouvrier de France

Aptitudes :

- Rigueur et organisation
- Sens du goût et des saveurs
- 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 boulangerie nécessaires à la réalisation de produits de qualité commercialisables.

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.

Programme

Objectifs : Elaboration d'une gamme nouvelle de sandwiches.

Compétences :

Être capable de réaliser une gamme rationnelle de sandwiches à partir d'assortiments équilibrés et faire évoluer son offre en fonction de la saisonnalité

Exemples de produits réalisés :

- Sandwich montagnard
- Sandwich savoyard
- Sandwich atlantique
- Sandwich saumon avocat
- Sandwich périgourdin
- Sandwich brochette
- Sandwich paysan

Exemples de produits travaillés :

- Ciabatta aux olives
- Beurre de saumon
- Pain à la meule au levain naturel
- Tradition aromatique pour sandwiches



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

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