

## Programme

**Objectifs :** Le stagiaire doit être capable de réaliser et de présenter une nouvelle gamme de petits gâteaux en intégrant dans sa pratique professionnelle les savoir-faire acquis durant l'action de formation.

**Compétences :**

**Réaliser une gamme de petits gâteaux individuels basés sur des parfums actuels avec des montages rationnels, des finitions et des décors modernes :**

- Eclair café
- Paris Brest Marron Cassis
- Choux Paris Brest
- Choux exotiques
- 1000 feuilles tonka caramel
- Entremets chocolat exotique
- Entremets Mont-Blanc Entremets riz au lait citron
- Entremets chocolat noisette
- Pavlova yaourt mandarine



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

## Aptitudes :

- Rigueur et organisation
- Dynamisme
- Polyvalence
- 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 petits gâteaux

## Durée maximale :

2 journées – 14 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.