

## Programme

Objectifs : Acquérir les gestes professionnels qui permettront de réaliser des viennoiseries, d'améliorer ses pratiques et d'optimiser sa production.

Compétences :

**Réaliser une gamme de viennoiseries à partir de pâtes à croissants et personnaliser sa production en sélectionnant les matières premières et en diversifiant les techniques traditionnelles.**



Thèmes abordés :

- Analyse des matières premières et procédés de fabrication et mise en place d'un protocole de fabrication
- Gestion des fermentations, des remises en température et des cuissons.

Produits travaillés

- La pâte à croissants

*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 viennoiseries nécessaires à la production et la diversification d'une nouvelle gamme.

### 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.

### 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