

Formation Dessert Boutique



Public concerné:

Professionnels des métiers de bouche - Chocolatier - Boulanger - Pâtissier boutique- Traiteur .

Pré-requis

- Age : de 15 à 29 ans révolus, en contrat d'apprentissage.
- Age : de 16 à 25 ans révolus afin de compléter leur formation initiale, Demandeurs d'emploi.
- Âgés de 26 ans et plus, pour contrat de professionnalisation.
- Niveau 1 -ouvrier qualifié -diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3

Formation intra entreprise

2 jours
6 pers max

Tarif:

2880€ net

Indicateurs 2024 :

Taux de réussite: En cours Taux de rupture: En cours

Taux de satisfaction des apprentis : En cours

Taux de satisfaction des entreprises: En cours

Taux d'insertion dans l'emploi: en cours

Objectifs:

- Bloc 1 • Développer une nouvelle gamme de desserts boutique en vue d'augmenter vos ventes en répondant aux attentes des clients

Réalisation d'entremet moderne , petit gâteau, cake moderne, macarons, viennoiserie moderne, gâteaux cadrés..

- Bloc 2 • Réalisation des différentes préparations, Biscuit, Crémeux, Siphons, Confits, ou Mousse

- Bloc 3 • Montage des différents petits gâteaux et finitions , mise en valeur des produits Flocage ou pulvérisation, Pochage, Glaçage

Durée de la formation

2 jours
14 h

Contenu de la formation:

Pratique en laboratoire: 12 h
Théorie : 2h

Niveau de sortie

Attestation de formation

PLATEAUX TECHNIQUES:

Four professionnel,

Plaques de pâtisserie,

Silpat + Silpain,

Fourneaux ou plaque de cuisson

Matériel nécessaire aux réalisations selon
le choix des préparations

stylos

MÉTHODES MOBILISÉES :

Laboratoire de pâtisserie hygrométrie limitée climatisé

Salles de cours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis sur site de formation (QCM)



Contact : Simon BOGLIANO
PORT: 06 -26-96-06-38

Intempérance
LA GOURMANDISE EST UN ART