

ENTREMETS ET TARTES

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Boulangers et employés polyvalents du secteur de la boulangerie pâtisserie.
Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

Pré-requis

Pas de prérequis.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire maîtrisera un socle de connaissances en pâtisserie afin d'être capable de :

- Utiliser de nouvelles techniques de production ou les avoir mises à jour,
- Optimiser l'organisation de la production,
- Jouer la carte de la différenciation,
- Animer sa gamme de produits.

Description / Contenu

FORMATION PAR Frédéric HAWECKER

Programme mis à jour quelques semaines avant le début de la formation

Et en fonction des attentes des participants

Accueil

- Présentation des stagiaires et points sur leurs attentes de la formation.
- Présentation du déroulement de la formation.

Mise en place

- Mise en place du fournil et des matières premières.
- Pesage des farines et des ingrédients



Fabrication de Pâtisseries d'été

Zest

Biscuit amande aux zestes de citron

Coulis de fraise

Crème légère limonade citron

Fraicheur

Biscuit croquant et moelleux amande

Coulis de fraise

Crème légère menthe fraîche

Syracuse

Pate sablée, crème d'amande

Confit de griotte

Baba amaretto

Crème légère dragée

Caraibes

Biscuit coco

Compotée de mangue

Crème passion

Ganache montée coco

Mojito

Biscuit menthe/rhum blanc

Crèmeux citron

Crème légère menthe

Guimauve menthe

- Mise en place des produits finis

- Dégustation
- Evaluation de la formation : questionnaire de satisfaction, autoévaluation post formation

Modalités pédagogiques

Les moyens pédagogiques utilisés pour la formation sont :

- l'ensemble des outils de production d'utilisation courante dans un fournil dédié (liste par site, à disposition sur demande)

- un livret regroupant l'ensemble des documents théoriques (recettes) avec zones d'annotations.

L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil) en alternant :

- des phases de démonstration assurées par le formateur, que les stagiaires sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme,

- des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par le formateur ou l'encadrant (en stage).

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation
- feuilles de présence
- questionnaire de satisfaction.