

# BUCHES

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

## Public visé

Exercer une fonction dans le secteur alimentaire.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

## Pré-requis

Pas de prérequis.

Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité via l'adresse email du participant.

## 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 Nicolas RICHARD

Le programme est susceptible d'évoluer en fonction des attentes des participants.

Présentation du déroulement de la journée et des participants, tour de table

Mise en place du fournil et des matières premières

Pesage des farines et des ingrédients

Fabrication

Le programme se base sur la réalisation de recettes : BUCHE ALLIANCE CACAO (biscuit chocolat , croustillant feuilletine , crémeux chocolat lait, mousse chocolat noir , glaçage chocolat, ganache montée chocolat décors )

BUCHE COTE D'AZUR (Pain de gène citron, Confit de fruits rouges , crémeux framboise , chantilly citron, ganache montée vanille, nappage neutre)

BUCHE SIGNATURE (croustillant feuilletine cacahuète , biscuit chocolat alliance , Caramel cacahuète , crème brûlée vanille , mousse chocolat lait arriba 36% , ganache montée caramel décors , Cacahuètes caramélisées, ganache montée vanille décors)

BUCHE MONT BLANC (Dacquoise amandes, Confit cassis, Crème brûlée vanille, Débris Marron, Mousse marron, ganache montée vanille, crème de marron)

Pétrissage des pâtes

Préparation de crèmes, glaçages...

Cuisson des produits

Montages : techniques optimisées



Mise en place de la table de présentation de la gamme et finalisation des recettes  
Dégustation de la gamme  
Evaluation des connaissances acquises par les participants  
Débriefing sur l'ensemble des recettes  
Nettoyage et rangement du fournil

## 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, Le formateur montre d'abord le geste, puis le refait plus lentement en l'expliquant, ce qui occasionne un moment d'échange.

- 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.