

Public : personnel de fabrication boulangerie-pâtisserie

Prérequis : CAP Boulangerie-Pâtisserie

Objectifs :

- Maitriser la pâte
- Assemblage des croquembouches
- Proposer différents modèle à la clientèle

Contenu :

Recettes de bases

- Pâte à choux
- Crème pâtissière
- Nougatine
- Croquant
- Glaçage
- Pastillage
- Différents sucres

Croquembouches

- Berceau
- Jouets en colimaçon
- Leçon de violon
- Un amour de papillon
- Que du bonheur
- Communion
- La belle église
- La petite chapelle
- Chapelle design
- Le basket
- Symphonie de choux et macarons

Montage et présentation

Formation 2 jours en présentiel

Inter entreprise – 14 h

Dates

Lieu

Vos locaux

Horaires

9h-12h, 13h-17h

Formateur

Jean-Philippe Walser

Tarif

900€ HT

Effectif

De 3 à 10 stagiaires

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.