

Public : personnel chargé de la fabrication de la boulangerie-pâtisserie

Prérequis : CAP Boulanger-Pâtisserie

Objectifs :

- Préparation des bases biscuits et cakes
- Maîtriser les différentes techniques de recouvrement
- Montage et assemblage

Contenu :

Jour 1

- Dessin et création en brouillon du projet de gâteaux sculptés
- Projet 1 : Enfant (personnage ou dessin animé)
- Projet 2 : Adulte (Bustier sexy/romantique)
- Projet 3 : Commercial (allusion à une entreprise réelle ou factice)
- Proportion /dimension
- Préparation de pochoir pour la découpe (à taille réel)
- Technique en pâte à sucre/pastillage/chocolat plastique

Jour 2

- Pochoir et aérographe
- Préparation de différentes bases des biscuits et cakes
- Découpage, enrobage des gâteaux 3D
- Masquage
- Modelage et découpe des éléments de décoration
- Dentelle comestible, applications, astuces

Jour 3

- Montage, assemblage du gâteau, détails aérographe
- Décoration final
- Mise en place du buffet

Formation 3 jours en présentiel

Inter entreprise – 21 h

Dates

Lieu

Vos locaux

Horaires

9h-12h, 13h-17h

Formateur

Tarif

1176€ 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.