

# Association des Boulangers Créateurs

## Les Bûches

Mise à jour : 07/04/2021

Date	<b>Lundi 13 ou Mardi 14 Septembre 2021 (date au choix)</b>
Formateur	<b>Nicolas BARBET</b>
Prérequis	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.
Tarif	350 € ht (420 € ttc)
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acquérir des connaissances et des techniques de fabrication de biscuits, sablés, mousse, insert, dans le respect des règles d'hygiène</li><li>• Élaborer une gamme variée de produits mettant en œuvre l'ensemble des connaissances acquises</li></ul>
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</li><li>• Réalisation de différents croustillant, sablé, etc...</li><li>• Fabrication d'appareils : mousses, crèmes, crémeux et inserts</li><li>• Maîtrise des montages</li><li>• Mise en œuvre des glaçages, décors et finitions</li></ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Fabrication de 4 Bûches au cours de cette journée de formation</u></b></p>
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication</li><li>• Pédagogie participative alternant démonstrations/explications orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions.</li><li>• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants</li><li>• Dégustation et analyse critique des productions</li></ul>
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation</li><li>• Evaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation</li><li>• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)</li><li>• Evaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise)</li><li>• Attestation fin de formation remise à l'issue du stage</li></ul>