


Association des Boulangers Créateurs

Gôûters et Douceurs Boulangères

Mise à jour : 19/03/2021

Date	Lundi 19 avril 2021		
Formateur	<i>Peyo NOBRE</i> 		
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">• Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans la mise en œuvre de produits de boulangerie-pâtisserie simples et gourmands,• Elaborer une gamme de produits nouveaux et qualitatifs• Adapter ses techniques de fabrication en tenant compte de son environnement professionnel		
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none">• Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre• Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration) <p style="text-align: center;"><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></p> <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Moelleux• Différents Fingers financiers</td><td><ul style="list-style-type: none">• Gâteaux de Voyages• Produits de vente additionnelle</td></tr></table>	<ul style="list-style-type: none">• Moelleux• Différents Fingers financiers	<ul style="list-style-type: none">• Gâteaux de Voyages• Produits de vente additionnelle
<ul style="list-style-type: none">• Moelleux• Différents Fingers financiers	<ul style="list-style-type: none">• Gâteaux de Voyages• Produits de vente additionnelle		
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none">• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions.• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants• Dégustation et analyse critique des productions		
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation• Evaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)• Evaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise) <p style="text-align: center;">Attestation fin de formation remise à l'issue du stage</p>		