

# Association des Boulangers Créateurs

## Montages de Pâques

Mise à jour : 09/02/2021

Date	<b>Lundi 15 Février 2021</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 € h.t. (soit 420 € ttc)
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans la réalisation des montages en chocolat</li><li>• Elaborer une gamme variée de sujets en chocolat</li><li>• Adapter les process de fabrication selon l'environnement de travail et les matières premières.</li></ul>
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réflexion sur l'organisation et la planification de la réalisation des sujets de Pâques</li><li>• Les différentes techniques : moulage, assemblage, colorations, etc...</li><li>• Travailler avec des moules œufs et sphères</li><li>• Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration)</li><li>• Osez la créativité dans les décors</li><li>• 6 à 8 montages réalisés au cours de la journée de formation</li><li>• Seuls des colorants naturels seront utilisés</li></ul>
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 avec 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></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></ul> <p>Attestation fin de formation remise à l'issue du stage</p>