

Association des Boulangers Créateurs

Petits Gâteaux et Entremets Printaniers

Mise à jour : 09/02/2021

Date	Mardi 16 février 2021	
Formateur	Nicolas BARBET	
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">• Acquérir ou perfectionner ses connaissances (théoriques, méthodologiques et techniques) dans la réalisation des petits gâteaux et entremets.• Accorder les différents saveurs et textures pour obtenir un équilibre• Elaborer une gamme de produits qualitatifs, attractifs et rationnels	
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)• Osez la créativité dans les décors	
	<u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u>	
	<i>Le Printanier</i>	Biscuit moelleux vanille, streusel noisette, crème brûlée vanille, compotée de pomme verte au citron, mousse chocolat au lait
	<i>Le Myrtille</i>	Dôme financier, confit myrtille, mousse myrtille, crème catalane
	<i>Le Fantastik</i>	Financier noisette, crémeux gianduja, mousseux kalamansi, chocolat au lait tonka
	<i>Le Baya</i>	Pain de gêne au citron, confit fraise, crémeux au citron vert, mousse légère citron vert
	<i>Le Baba citron</i>	Pâte à baba maison, chantilly citron vert, confit framboise
<i>Le Saint Honoré Framboise</i>	Fond sablé Breton, crémeux framboise, chantilly framboise, confit framboise pâte à choux	
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)• Attestation fin de formation remise à l'issue du stage	