

Association des Boulangers Créateurs

Les Bûches

Mise à jour : 30/08/2021

Date	Lundi 13 ou Mardi 14 Septembre 2021 (date au choix)
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 € ht (420 € ttc)
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Acquérir des connaissances et des techniques de fabrication de biscuits, sablés, mousse, insert, dans le respect des règles d'hygiène• Élaborer une gamme variée de produits mettant en œuvre l'ensemble des connaissances acquises
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none">• Présentation des produits à réaliser et des techniques à mettre en œuvre• Réalisation de différents croustillant, sablé, etc...• Fabrication d'appareils : mousses, crèmes, crémeux et inserts• Maîtrise des montages• Mise en œuvre des glaçages, décors et finitions <p><u>Fabrication de 4 Bûches au cours de cette journée de formation :</u></p> <p><u>L'Océane</u> : croustillant, crémeux amande, diplomate tonka, biscuit léger aux amandes</p> <p><u>Passionnata</u> : croustillant coco, crémeux passion/coco, mousseux yaourt</p> <p><u>L'onctueux</u> : croustillant praliné, crémeux gianduja, biscuit chocolat sans farine, crème brûlé vanille, mousse chocolat au lait</p> <p><u>Perle du pacifique</u> : biscuit chocolat moelleux, crémeux chocolat noir, croustillant praliné, ganache monté chocolat noir</p>
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/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