

## Gamme snacking/cocktail fin d'année chaude, locale et éco-responsable

<b>Date et Durée</b>	<b>Lundi 30 septembre 2024 – 7h00</b>						
<b>Formateur</b>	<b>Anne-Soazig RABUSSIÉ</b>						
<b>Public concerné</b>	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d'entreprise, conjoint ou salarié)						
<b>Prérequis</b>	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine						
<b>Accessibilité</b>	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.						
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Découvrir les légumes de la mer : gamme algues et plantes marines</li><li>✓ Utiliser des différentes tartinables santé, locale et éco-responsable</li><li>✓ Connaître les techniques de cuisson basse température (poulet)</li></ul> Tout en respectant les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication.						
<b>Programme de formation et développement des compétences professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Découvrir et intégrer de nouveaux produits dans sa gamme snacking chaude fin d'année</li><li>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</li></ul> <p><b><u>Fabrications réalisées au cours de la formation (avec produits marqueurs bretons) :</u></b></p> <table border="1"><tr><td>-Bases tartinables : houmous au coco de Paimpol, pesto iodé... usage aquafaba</td><td>-Soupes : lentilles corail et curry breton, Dubarry</td></tr><tr><td>-Mini Breizh burgers</td><td>-Crème brûlée de foie gras</td></tr><tr><td>-Breizh croques</td><td>-Mousse choc végétal</td></tr></table>	-Bases tartinables : houmous au coco de Paimpol, pesto iodé... usage aquafaba	-Soupes : lentilles corail et curry breton, Dubarry	-Mini Breizh burgers	-Crème brûlée de foie gras	-Breizh croques	-Mousse choc végétal
-Bases tartinables : houmous au coco de Paimpol, pesto iodé... usage aquafaba	-Soupes : lentilles corail et curry breton, Dubarry						
-Mini Breizh burgers	-Crème brûlée de foie gras						
-Breizh croques	-Mousse choc végétal						
<b>Méthodes et moyens mobilisés</b>	<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 orale 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>						
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation</li><li>• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation</li><li>• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)</li><li>• Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise)</li></ul> <p>Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage</p>						