



Les bûches

Date et Durée	Lundi 15 <u>ou</u> Mardi 16 Septembre 2024 (date au choix) – 7h00
Formateur	<i>Théo JEANNE</i>
Public concerné	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d'entreprise, conjoint ou salarié)
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.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">✓ Acquérir des connaissances et maîtriser les techniques de fabrication de biscuits, de sablés, de mousses, d'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 différentes bases : croustillant, sablé, etc...▪ Fabrication d'appareils : mousses, crèmes, crémeux et inserts▪ Maîtrise des montages▪ Mise en œuvre des glaçages, décors et finitions <p style="text-align: center;"><u>Réalisation de 4 bûches au cours de la formation :</u> La Tonka / La Tiramisu / La Gourmande / L'Harmonie</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 avec explications orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique avec des situations concrètes.• 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• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)• Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise) <p>Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage</p>