



Petits gâteaux, spécial congélation

Date et Durée	Lundi 24 Février 2025 – 7h00								
Formateur	Damien PICHON								
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">✓ Maîtriser les techniques de fabrication et de conservation des petits gâteaux adaptés à la congélation✓ Comprendre l'impact du froid négatif sur les textures et les finitions (mousses, crèmes, glaçages, flocage).✓ Optimiser l'organisation et la production pour anticiper la mise en vente								
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<p>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</p> <p style="text-align: center;"><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></p> <p>Entremets individuels avec différentes textures et finitions (glaçage miroir, flocage au pistolet) / Tartes modernes avec une bonne tenue après décongélation / Petits gâteaux individuels adaptés à la surgélation (avec astuces pour préserver le moelleux et la fraîcheur).</p> <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>❖ Entremet St-Honoré</td><td>❖ Éclairs chocolat et café</td></tr><tr><td>❖ Violine</td><td>❖ Tiramisu</td></tr><tr><td>❖ Tarte framboise rhubarbe</td><td></td></tr><tr><td>❖ Tarte choux stracciatella</td><td></td></tr></table>	❖ Entremet St-Honoré	❖ Éclairs chocolat et café	❖ Violine	❖ Tiramisu	❖ Tarte framboise rhubarbe		❖ Tarte choux stracciatella	
❖ Entremet St-Honoré	❖ Éclairs chocolat et café								
❖ Violine	❖ Tiramisu								
❖ Tarte framboise rhubarbe									
❖ Tarte choux stracciatella									
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 orale 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• 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>								