



## Petits gâteaux, spécial congélation

|   |  |                      |                            |           |            |                            |  |                             |  |
|---|--|----------------------|----------------------------|-----------|------------|----------------------------|--|-----------------------------|--|
| <b>Date et Durée</b>  | <b>Lundi 26 Février 2024 – 7h00</b>  |                      |                            |           |            |                            |  |                             |  |
| <b>Formateur</b>  | <b>Damien PICHON</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>✓ Maîtriser les techniques de fabrication et de conservation des petits gâteaux adaptés à la congélation</li><li>✓ Comprendre l'impact du froid négatif sur les textures et les finitions (mousses, crèmes, glaçages, flocage).</li><li>✓ Optimiser l'organisation et la production pour anticiper la mise en vente</li></ul>  |                      |                            |           |            |                            |  |                             |  |
| <b>Programme de formation et développement des compétences professionnelles</b> | <p>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</p> <p style="text-align: center;"><b><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></b></p> <p style="text-align: center;">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   |  |                      |                            |           |            |                            |  |                             |  |
| <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>  |                      |                            |           |            |                            |  |                             |  |