



Snacking Boulanger (froid/chaud)

Date et Durée	Mardi 27 Mai 2025 – 7h00		
Formateur	Mathieu PAULMERY		
Public concerné	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d'entreprise, conjoint ou salarié)		
Prérequis	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier, cuisine ou employé polyvalent		
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">✓ Jouer la carte de la différenciation et de l'effet de gamme✓ Multiplier les recettes qui rivalisent d'originalité et de saveurs✓ Optimiser l'organisation et le temps de production		
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none">▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre▪ Acquérir des tours de mains (fabrication et mise en place) <p style="text-align: center;"><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></p> <table border="1"><tr><td><ul style="list-style-type: none">❖ Club panama❖ Club pavé d'Arthur❖ Club Foccacia❖ Le croque (3 déclinaisons)❖ Croissant sans levain (base pâte)</td><td><ul style="list-style-type: none">❖ Pâlines gourmandes❖ Quiches feuilletées❖ Suisse strié jambon/cheddar❖ Pain norvégien (base pain)❖ Tartines : piperade ; poireaux truite❖ Ring au thon</td></tr></table>	<ul style="list-style-type: none">❖ Club panama❖ Club pavé d'Arthur❖ Club Foccacia❖ Le croque (3 déclinaisons)❖ Croissant sans levain (base pâte)	<ul style="list-style-type: none">❖ Pâlines gourmandes❖ Quiches feuilletées❖ Suisse strié jambon/cheddar❖ Pain norvégien (base pain)❖ Tartines : piperade ; poireaux truite❖ Ring au thon
<ul style="list-style-type: none">❖ Club panama❖ Club pavé d'Arthur❖ Club Foccacia❖ Le croque (3 déclinaisons)❖ Croissant sans levain (base pâte)	<ul style="list-style-type: none">❖ Pâlines gourmandes❖ Quiches feuilletées❖ Suisse strié jambon/cheddar❖ Pain norvégien (base pain)❖ Tartines : piperade ; poireaux truite❖ Ring au thon		
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>		