



## Tartes modernes

<b>Date et Durée</b>	<b>Lundi 28 avril 2025 – 7h00</b>						
<b>Formateur</b>	<b><i>Damien PICHON</i></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>✓ Développer une gamme de tartes audacieuse et créative</li><li>✓ Découvrir de nouvelles recettes en conciliant saveurs d'ici et d'ailleurs</li><li>✓ Valoriser vos créations sur les réseaux sociaux</li></ul>						
<b>Programme de formation et développement des compétences professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Accroître ses connaissances sur le mélange de saveurs</li><li>▪ Parfaire ses techniques de dressage et de présentation</li><li>▪ Maîtrise du montage en série en optimisant son process de fabrication</li></ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></b></p> <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td>❖ Ma tarte Margarita</td><td>❖ Tarte Avocado</td></tr><tr><td>❖ Ma tarte aux fraises</td><td>❖ Ma tarte à la myrtille</td></tr><tr><td>❖ Ma tarte au chocolat</td><td>❖ ...</td></tr></table>	❖ Ma tarte Margarita	❖ Tarte Avocado	❖ Ma tarte aux fraises	❖ Ma tarte à la myrtille	❖ Ma tarte au chocolat	❖ ...
❖ Ma tarte Margarita	❖ Tarte Avocado						
❖ Ma tarte aux fraises	❖ Ma tarte à la myrtille						
❖ Ma tarte au chocolat	❖ ...						
<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 orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique avec des situations concrètes.</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>						