



Gamme desserts, formule snacking

Date et Durée	Lundi 2 mars 2026 – 7h00			
Formateur	<i>Samuel DENIS</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"> ✓ Développer une gamme de desserts pour les formules snacking ✓ Découvrir des recettes simples, efficaces, rentables et gourmandes ✓ Travail de nouveaux gélifiants 			
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 <p><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tiramisu ❖ Napolitain sans gluten ❖ Verrine profiterole ❖ Cookie gourmand ❖ Riz au lait/caramel beurre salé ❖ Choco ❖ Gâteau breton fruits de la passion </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Mousse chocolat gourmande ❖ Café liégeois ❖ Tigré ❖ Barquette framboise ❖ Browkie ❖ Verrine fromage blanc/granola ❖ Panacotta coulis de fruits ❖ Finger façon Bounty </td> </tr> </table>		<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tiramisu ❖ Napolitain sans gluten ❖ Verrine profiterole ❖ Cookie gourmand ❖ Riz au lait/caramel beurre salé ❖ Choco ❖ Gâteau breton fruits de la passion 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Mousse chocolat gourmande ❖ Café liégeois ❖ Tigré ❖ Barquette framboise ❖ Browkie ❖ Verrine fromage blanc/granola ❖ Panacotta coulis de fruits ❖ Finger façon Bounty
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tiramisu ❖ Napolitain sans gluten ❖ Verrine profiterole ❖ Cookie gourmand ❖ Riz au lait/caramel beurre salé ❖ Choco ❖ Gâteau breton fruits de la passion 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Mousse chocolat gourmande ❖ Café liégeois ❖ Tigré ❖ Barquette framboise ❖ Browkie ❖ Verrine fromage blanc/granola ❖ Panacotta coulis de fruits ❖ Finger façon Bounty 			
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>			