



Mise à jour : 27/01/2026

Gamme desserts, formule snacking

Date et Durée	Lundi 2 mars 2026 – 7h00			
Formateur	Samuel DENIS			
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	<div><div>■ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</div><div><div>Fabrications réalisées au cours de la formation :</div><table><tr><td><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><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></div></div>		<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>			