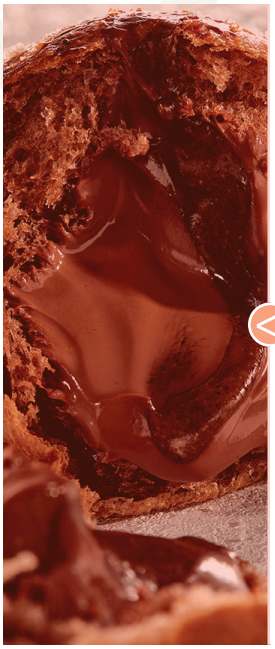
Formation
CAKES ET GÂTEAUX DE VOYAGE





Nomades et rentables !

Le cake, classique indémodable, séduit petits et grands. Grâce aux recettes **Bellouet Conseil**, il se réinvente : chocolat-noisette pour le petit-déjeuner, pain d'épices pour les fêtes, coco-passion en cadeau gourmand. Myrtille-crumble, citron ou marrons confits... **Autant de saveurs pour enrichir votre offre et booster vos ventes !**

Durée : 21 h (3 jours)

Profils des apprenants :
- Boulangers pâtissiers
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie / pâtisserie

Prérequis : Aucun

Accessibilité : Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.
Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)



Modalités d'accès :
Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tél : 01 89 53 49 88

Produits travaillés :
Le Brooky
L'Éthiopie
Le Caramiel
Le Longueur Orange Noisette
Le Chocobloc
Le Bergeron
Le Cake Vert Galante
Le Moelleux à Nice
Le Grand Cookie
Cookies garnis pécan
Le Mixte
Le Gianduja tartinable
Les Marmelades
Les Pâtes à tartiner
La Madeleine
Chausson aux cerises
Les Financiers
Les Babas Boc

ÉCOLE BOURGEOIS Frères
FORMATIONS BOULANGÈRES





Contenu de la formation :

Accueil des apprenants
- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

Réalisation des différents produits
- Réalisation des différentes pâtes
- Réalisation des différents appareils
- Réalisation des garnitures

Assemblage des produits
- Cuisson des produits
- Réalisations des finitions

Présentation des produits
- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques
- Diversifier (ou créer) son offre de cakes et gâteaux de voyage avec des produits qualitatifs
- Apprendre différentes techniques de garniture et de finition
- Connaître les techniques permettant une meilleure conservation des produits

Délais d'accès : Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Jonathan MOUGEL (MOF 2019) et formateur externe BELLOUET CONSEIL.**



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
- **Accueil des apprenants** dans une salle dédiée à la formation
- **Mise à disposition du matériel** nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- **Fiches recettes** (livret)
- **Travaux pratiques** / mises en situation
- **Quiz** en salle
- **Mise à disposition** en ligne de **documents supports** à la suite de la formation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION
- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (Quiz)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 1185 €

Cette formation est finançable par les fonds de formation : OPCO et FAF selon leurs critères.
Nos formations ne sont pas éligibles au CPF.

École Bourgeois Frères ● Impasse du Moulin 77510 Verdelot ● formation@ecolebourgeoisfreres.com ● 01 89 53 49 88
Numéro SIRET : 90497541400015 - Numéro de déclaration d'activité de formation : 11770775477 auprès du Préfet de Région Ile-de-France