

Formation

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX



Une belle gamme de pâtisseries, voilà une autre manière d'attirer la clientèle !

Ici, **Axel Lebellanger** propose des **recettes originales, gourmandes et dans l'air du temps...** qui ont également en commun de s'intégrer dans une **organisation de travail rationnelle**, avec des **coûts matière étudiés** et des **procédés rentables**. Vous repartirez avec des recettes et des astuces de pâtisserie adaptées à la boulangerie.

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- 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 :

- Marguerite yuzu vanille
- Truffe
- Latté
- Flamme fraise
- Charlotte au poire
- Don ghana
- Mango stick rice
- Baba agrume vanille timut
- Tropézienne vanille tonka
- Le marcona, full amande
- Caramel noisette
- Red cream fruits rouge
- cheesecake myrtille cassis



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes

Mise en place des préparations

- Réalisation et cuisson des biscuits
- Réalisations des différentes préparations (crèmeux, confits, caramel, ganaches, croustillant, marmelade...)
- Montage insert rationnel pour optimiser la production pour montage final

Montage et finition des produits

- Réalisation mousse et montage avant finition
- Réalisation décors et finitions esthétiques (glaçage, enrobage, flochage...)

Présentation des produits

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

Objectifs pédagogiques

- **Définition d'une gamme** d'entremets et de petits gâteaux **de qualité**
- **Familiarisation avec les techniques** et notions de bases en pâtisserie
- **Optimisation et rationalisation** de la production.

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Axel LEBELLANGER**.



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

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.

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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 790 €