



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non
évaluéVersion
01/01/2023

Les pâtisseries de bases / les goûters

Objectifs :

À l'issu de cette formation, les participants seront capables de :

- Réaliser des goûters et pâtisseries de qualité en institutions.
- Acquérir des connaissances simples sur des techniques culinaires de base en pâtisserie.
- Savoir reproduire les créations réalisées sur la base de recette de grands chefs et experts pâtisseries.

Prérequis :

La formation sera personnalisée suite aux retours des équipes.

Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Cuisinier

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 5 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoie du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Audit préalable :
200€ HT soit 240€ TTC.

Coût de la formation :
462 € HT/ pers soit 554 € TTC/pers

Frais de déplacement du formateur (variable suivant km)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe selon objectif défini par l'audit.
- Apport théorique et réalisations suivant les moyens mis à disposition par la structure
- Suivi des stagiaires tout au long des réalisations
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE**7 heures**



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

Apprendre des techniques de base de la pâtisserie :

- Choix des recettes à confectionner selon la clientèle.
- Evaluation du matériel mis à disposition par l'établissement
- Mise au point des différentes techniques de fabrication et de cuisson.
- Création en immersion de différentes recettes selon le temps imparti.
- (Brioches, gâteau de goûter, desserts de toute sorte, entremets, mignardises)
- Réalisation de plusieurs recettes et respect de l'hygiène alimentaire et des bonnes pratiques
- Dégustation et débriefing sur la journée
- Remise d'un livret de recettes en fin de séance

Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
ZA LAVY 01570 Manziat
Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
www.sud-est-restauration.com
NDA : 84 01 02479 01
Création : 13/12/2021
Mise à jour : 13/02/2023

