

PROGRAMME DE FORMATION

PETITS GÂTEAUX

Améliorer la qualité, le goût et la présentation des petits gâteaux

Durée : Formation de 21 heures sur 3 jours, en présentiel intra-entreprise.

Objectifs de la formation :

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Améliorer la qualité des petits gâteaux en utilisant des ingrédients de première qualité.
 - Accentuer le goût en maîtrisant des techniques d'équilibre des saveurs.
 - Optimiser la présentation pour rendre les petits gâteaux attrayants et appétissants.
-

Public et prérequis :

Public concerné :

Professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, glacerie, traiteur, restauration et cuisine.

Prérequis :

- Savoir utiliser un ordinateur Mac/PC ou tablette (fonctions basiques).
 - Disposer d'une connexion Wi-Fi (débit de 1,2 à 4 Mb/s).
 - Maîtriser les fondamentaux de la langue française.
 - Disposer d'une tenue professionnelle complète adaptée.
 - Avoir à disposition la liste de matériel et ingrédients spécifiques fournie à l'inscription.
 - Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (adaptations possibles après étude préalable).
-

Programme détaillé :

Module 1 : Fondamentaux et Techniques (7h)

- Compréhension des fondamentaux liés à la création de petits gâteaux.
- Sélection et utilisation des ingrédients de haute qualité.
- Techniques de réalisation : préparation, cuisson, finition.

Module 2 : Saveurs et Créativité (7h)

- Techniques avancées d'équilibre des saveurs et des textures.
- Expérimentation de combinaisons innovantes.
- Adaptation des recettes aux nouvelles tendances et aux préférences alimentaires.

Module 3 : Esthétique et Présentation (7h)

- Techniques de décoration et de présentation visuelle avancées.
- Conception de formes, motifs et décors innovants.
- Intégration des tendances contemporaines en pâtisserie.

Modalités pédagogiques :

Méthodes :

Formation interactive combinant apports théoriques, démonstrations pratiques, cas réels, travaux pratiques individuels et en groupe, ainsi que des mises en situation.

Équipements :

- Salle équipée chez le client, avec matériel informatique pour chaque participant.
- Supports pédagogiques (PDF, PowerPoint, Google Slides, vidéos).

Formateur :

Formation conçue et animée par Marvin Keita, formateur expert en pâtisserie (+10 ans d'expérience).

Modalités d'évaluation :

- Évaluation diagnostique initiale pour cibler précisément les besoins et attentes.
- Évaluations formatives régulières (orales et écrites) tout au long de la formation.
- Évaluation finale sous forme de quiz afin de mesurer l'acquisition des connaissances et compétences.
- Évaluations à chaud immédiatement après la formation et à froid 6 semaines plus tard.

Validation / Certification :

- Remise d'une attestation individuelle de fin de formation après validation des acquis.
- Formation non-inscrite au RNCP, ni au RS.

Encadrement et suivi :

- Suivi pédagogique individualisé tout au long du parcours.
- Débriefings individuels et collectifs réguliers pour garantir votre progression.

Accessibilité et délais d'accès :

- Nombre de participants : de 3 à 6 personnes.
- Lieu : Sur site client.
- Horaires : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30.
- Tarif : Sur devis

Contactez-nous dès maintenant pour réserver votre session ou obtenir davantage d'informations !

Organisme de formation FormAcco - contact@form-acco.fr ou 0681928613

