

PROGRAMME DE FORMATION

VIENNOISERIES

Proposer des créations de viennoiseries de qualité en termes de saveurs, textures et présentations, alliant tradition et innovation.

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

Objectifs de la formation :

- Maîtriser les techniques de fabrication des viennoiseries traditionnelles et innovantes.
 - Réaliser une gamme variée de viennoiseries de haute qualité, en mettant l'accent sur la saveur, la texture et la présentation.
 - Proposer des créations répondant aux attentes des clients en termes de diversité, fraîcheur et excellence.
-

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 : Techniques fondamentales de la viennoiserie (7h)

- Comprendre les bases de la pâte levée feuilletée et maîtriser les différentes étapes de son élaboration.
- Choix et utilisation des ingrédients essentiels pour une viennoiserie de qualité.
- Techniques précises de préparation, façonnage et cuisson.

Module 2 : Innovation et créativité en viennoiserie (7h)

- Expérimentation de nouvelles recettes en intégrant des ingrédients innovants.
- Création de viennoiseries répondant à des restrictions alimentaires spécifiques.
- Évaluation sensorielle des produits (saveur, texture, visuel) et ajustements qualitatifs.

Module 3 : Excellence esthétique et présentation des viennoiseries (7h)

- Techniques de décoration créatives et contemporaines.
- Conception de formes, garnitures et associations de saveurs innovantes.
- Intégration des tendances actuelles du design en viennoiserie.

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