

I Modalités disponibles

Presentiel

I Durée de la formation

Durée de la formation : 14 heures.

I Public

Tout public

I Prérequis

- Pas de prérequis techniques obligatoires
- Motivation et respect des règles d'hygiène
- Accessibilité : adaptations possibles

I Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

I Méthodologie et moyens pédagogiques

- Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
- Apports théoriques illustrés
- Supports visuels et fiches techniques
- matériels et matières premières fournies

I Objectifs

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication : Préparation, cuisson, montage

I Suivi et évaluation

- Évaluation diagnostique : auto-positionnement en début de formation
- Évaluations formatives : observation en ateliers
- Évaluation sommative : Réalisation d'une pâtisserie, QCM
- Délivrance d'une attestation de formation

I Financement

Tarif de la formation : 336,00 € HT soit 403,20 € TTC

I Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

I Contenu

1-Les produits de pâtisserie

- Connaissances des différents produits
- Qualités, origines des produits
- Propriétés gustatives et nutritionnelles

2-Les réalisations de bases

- Les pâtes et les biscuits (de bases et dérivés)
- Les crèmes

3-Les préparations de bases complémentaires

- Les fruits frais et cuits
- Les mousses et meringues
- Les granités, sorbets et glaces

4-Les pâtisseries et desserts

- Mise en application des fiches techniques dans le respect des règles
- Accords et associations des réalisations
- Réflexion et innovation autour des acquis et réalisation
- Travail sur la présentation des pièces réalisées
- Dégustation, analyse sensorielle et autocritique

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes