



OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

PUBLIC

Chef d'entreprise, salarié,
demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

Avoir un intérêt pour la
pâtisserie et connaître les
techniques rudimentaires

DUREE

7 heures soit 1 jour

HORAIRES

De 8h30 à 12h et 13h à
16h30

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

David Brovan, chef pâtissier à
Cake Kustom

TARIF

259 € sur fonds propres et
315€ avec mise en place de
dispositif de prise en charge.

LIMITE EFFECTIF

5 minimum 12 maximum

1. Améliorer la maîtrise des bases techniques et des textures

2. Optimiser les processus de fabrication pour une meilleure conservation

3. Développer des recettes attractives et adaptées aux nouvelles attentes du marché

METHODE PEDAGOGIQUES

Démonstration et mise en pratique
Dégustation et analyse critique des réalisations
Échanges et conseils personnalisés

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- ✓ Feuilles de présence
- ✓ Analyse critique des productions
- ✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✓ Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- ✓ Evaluation à froid à M+3



CONTENU DE LA FORMATION



PÂTISSERIE GÂTEAUX DE VOYAGES

Produits travaillés : Brownies, biscuits, cupcakes, cookies

Techniques et préparation des pâtes

- Sélection des ingrédients pour garantir goût et conservation
- Techniques de préparation et d'incorporation des matières grasses, sucres et levures

levures

- Adaptation des textures selon les produits souhaités

Cuisson et maîtrise des textures

- Réglages et adaptations des températures selon les types de gâteaux
- Contrôle qualité : aspect, texture, humidité, goût

Finitions et présentation des produits

- Techniques de glaçage, décorations simples mais efficaces
- Conditionnement et astuces pour préserver le moelleux ou le croustillant
- Mise en valeur des produits pour la vente

DELAI D'ACCÈS

15 jours à 2 mois en fonction du dispositif de prise en charge

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,9 / 10
Note atteinte des objectifs : 4 / 4

Nombre de session : 1
Nombre de participant : 5



MODALITES :

 Formation
intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

Date: en fonction des disponibilités des salariés.

Le programme peut être **adapté** au contexte et modifié en fonction des attentes.

 Formation
inter-entreprise

Le contenu, la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

- En distanciel
- En présentiel

- En présentiel
- En distanciel

RYTHMES :

- En continu
- En discontinu

- En continu
- En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :



0262 850 860



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 8h-17h

Voir les différents financements possibles sur le site: <https://helloacademie.re/financement/>

