MODULE CONFISERIE PARTY

PUBLIC

Chef d'entreprise, Salarié, Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun

DURÉE

14 heures soit 2 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT(S)

Fabrice MARINIA, chef pâtissier/glacier/chocolatier/ boulanger, disciple d'Escoffier

TARIF

À partir de 518 € (financement sur fonds propres). **Nous consulter pour les possibilités de prise en charge et les montants associés.**

LIMITE EFFECTIF

De 5 à 9 maximum

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Acquérir et maîtriser les techniques de travail de la confiserie pour proposer et réaliser une gamme artisanale de qualité.

2. Savoir réaliser un emballage de confiserie attractif et pratique.

METHODE PEDAGOGIQUES

✅**Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.,**

✅**Formation entièrement pratique dans une cuisine pédagogique entièrement équipée**

✅**Un livret de formation remis à chaque stagiaire**

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

- **Feuilles de présence et certificat de réalisation**
- **Evaluation des acquis en fin de formation**
- **Évaluation de la satisfaction en fin de formation**
- **Remise d'attestation individuelle en fin de formation**

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

MODULE CONFISERIE PARTY

Séquence 1: INTRODUCTION A LA CONFISERIE

- Présentation des ingrédients couramment utilisés en confiserie
- Connaître et savoir appliquer les règles de sécurité et d'hygiène en confiserie
- Savoir préparer les mélanges de sucre et les différentes techniques de cuisson

Séquence 2: LES DIFFéRENTES TECHNIQUES DE CONFISERIE

- Réalisation du caramel à tartiner
- Réalisation de pâte de fruits
- Réalisation de nougat
- Réalisation de guimauves
- Réalisation de sucettes
- Réalisation de fruits déguisés

Séquence 3: L'EMBALLAGE DE LA CONFISERIE

- Connaître les différentes techniques d'emballage de la confiserie
- Savoir réaliser un emballage attractif et pratique pour la vente de ses produits

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 8,4 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,2 / 4
Note reussite examen: Pas d'examen

Nombre de session: 1
Nombre de participant: 9
Octobre 2025

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise	✖ Formation inter-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.	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 présentiel ✖ En distanciel	✅ En présentiel ✖ En distanciel
RYHTMES :	
✅ 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/