

Une formation pensée pour répondre à un besoin des entreprises qui souhaitent consolider le savoir-faire et faire monter en compétences leurs collaborateurs. On repart sur de bonnes bases !



DURÉE :

2 jours / 14 heures

14 heures en Présentiel



PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS :

-Préparateurs-Pâtisseries-
personnel polyvalent de la
boulangerie

-Aucun prérequis



DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :

5 à 6 semaines

Nous contacter pour plus de
renseignements



ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition
des personnes en situation de
handicap pour examiner les
possibilités de mettre en place la
formation.

Référent handicap (1)



TARIF HT :

NOUS CONSULTER



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Réussir** en toute autonomie des préparations de base et des cuissons
- **Planifier** la production sur la journée
- **Suivre** des méthodes de travail et des documents d'organisation
- **Produire** des préparations conformes aux fiches techniques
- **Utiliser** des équipements modernes de cuisson et de fabrication



CONTENU PÉDAGOGIQUE

- **Les différentes préparations de base et gamme de produits en pâtisserie**
 - Les pâtes de base
 - Les crèmes et appareils
 - Les gâteaux de voyage
 - Les tartes et tartelettes
- **Identifier les différentes étapes de production**
 - Comprendre la différence entre le temps effectif et le temps réel dans la production
 - Organiser son poste de travail
 - Identifier et hiérarchiser les préparations préliminaires
- **Application de différentes techniques de confection, cuisson et montage**
 - Application du suivi de process de fabrication gamme par gamme
 - Suivi des fiches techniques
 - Suivi des diagrammes de travail étape par étape
 - Le Stockage – Le Dosage des matières premières – Le mélange – Le garnissage – La décoration – La cuisson*
 - Maîtrise des cuissons de base
 - Utilisation de la poche à douille
- **Fabrication au moyen d'équipement moderne**
 - Utilisation de four type Rational
 - Créer des programmes de cuissons afin de produire de façon régulière
 - Planifier les cuissons grâce aux fonctions du four
- **Mise en application des règles d'hygiène**
 - Connaissance des règles HACCP (Traçabilité, respect des températures, DLC, ...)
 - Mise en place de procédures internes de suivi qualité



ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Apport théorique et pratique par une démonstration des gestes professionnels et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des réalisations
- Support de formation sous forme de livret de recettes et fiches techniques
- Évaluation formative en cours de module : Mises en situation, analyses de la production, élaboration de documents techniques, réalisations de recettes...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après la formation)
- Intervenant : Formateur expert (chef de cuisine) en cuisine et pâtisserie



CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr