

# SUCRE/SALES FORMATION

## FORMATION PROFESSIONNELLE EN PATISSERIE/CHOCOLATERIE/VIENNOISERIE/SNACKING

### **Objectifs de la formation :**

- La révision des techniques de fabrication de pâtisserie, chocolaterie, viennoiserie et snacking traditionnel et artisanal.
- L'acquisition de connaissances nouvelles en matière de création dans les domaines concernés.
- L'innovation à partir de la gamme de produits déjà proposés à la clientèle.
- La connaissance et la maîtrise des coûts de production liés (matières premières, petits et gros matériels).
- Comprendre et être capable de réaliser seul les techniques utilisées lors de la formation.

### **Public visé par la formation et prérequis**

- La formation s'adresse aux différents employés professionnels responsable des productions concernées et à l'occasion des vendeuses pour mieux proposer les produits fabriqués à la vente .
- Pas de pré requis.

### **Durée de la formation et modalité d'organisation :**

- **Durée :** de 7 à 9 h par jour, de 2 jours minimum à 6 jours maximum.
- **Calendrier :** à définir selon la disponibilité des stagiaires et du formateur.
- **Horaires :** compris entre 04h et 20h, du lundi au dimanche.
- **Lieu :** en entreprise, dans le laboratoire où s'effectue la production.
- **Effectif :** 1 à 6 stagiaires.

### **Moyens et méthodes pédagogiques :**

- La formation est effectuée avec le matériel présent dans le laboratoire (Le formateur adapte et organise les recettes en fonction des moyens de l'entreprise).
- Les méthodes pédagogiques utilisées sont : une partie théorique, la mise en pratique, un bilan, une dégustation et des fiches recettes adaptées à l'entreprise, remises en fin de formation.

### **Qualité du formateur :**

- CAP pâtissier, boulanger et chocolatier, BTM pâtissier.
- 26 ans d'expérience dont 15 en tant que chef de laboratoire en pâtisserie/salon de thé et boulangerie/pâtisserie et 2 ans en tant que formateur indépendant.

**SUCRE/SALES FORMATION**

**ROY DAVID**

28 rue Roger Tiphaine, 58640 Varennes Vauzelles

Tel : 06 87 42 64 41 / Mail : [sucresales58@orange.fr](mailto:sucresales58@orange.fr)

Siret : 84243153800011 – Naf : 8559B – Numéro d'activité : 27580078158

## **Evaluation de la formation / sanction de la formation :**

- Attestation de présence nominative, datée avec les horaires de formations
- Fiche d'évaluation sur le contenu et le programme de la formation avec bilan de compétences établi par rapport aux objectifs fixés dans le programme pédagogique (1 fiche à remplir le dernier jour du stage et 1 fiche à remplir 1 à 2 mois après la fin de la formation.

## **Contenus des formations :**

- **Pâte à choux** : les ustensiles et matières premières nécessaires, les processus de fabrication, les différentes formes de choux, les différentes crèmes, étude sur le rôle du froid, décors, préparation d'un week end à thème ( éclairs, religieuses, ...), mise en valeur des produits fini en vitrine, appréciation visuelle et gustative sur les produits fini, bilan.
- **Tarterie** : les ustensiles et les matières premières nécessaires, les différentes pâtes (pétrissage, façonnage, détaillage), fonds, garnitures, les différents mode de cuisson, finition, étude sur le rôle du froid (positif et négatif), mise en valeur des produits finis en vitrine, appréciation visuelle et gustative sur les produits fini, bilan.
- **Viennoiserie** : les ustensiles et les matières premières nécessaires, les différentes viennoiseries, le travail des pâtes, les garnitures possibles, assemblage, cuisson, étude sur le rôle du froid (négatif et positif), mise en valeur des produits finis en vitrine, appréciation visuelle et gustative sur les produits fini, bilan.
- **Gâteau de voyage et fours secs** : les ustensiles et les matières premières nécessaires, les différentes gâteau et fours sec, le travail des pâtes et biscuits, les garnitures possibles, assemblage, cuisson, apprentissage des règles de conservation, mise en valeur des produits finis en vitrine, appréciation visuelle et gustative sur les produits fini, bilan.
- **Entremets et petits gâteau** : les ustensiles et les matières premières nécessaires, choix des thèmes (été, hiver, bûches, Pâques...), les différentes sortes de biscuits, cuissons, les différentes sortes de mousses, les insert, les croquants, assemblage des entremets, les glaçages, décors, étude sur le rôle du froid (négatif et positif), mise en valeur des produits finis en vitrine, appréciation visuelle et gustative sur les produits fini, bilan.
- **Les bonbons chocolat** : les ustensiles et les matières premières nécessaires, les différentes sortes de chocolat, les courbes de températures, fabrication des intérieurs (ganache, praliné, fondant,...) moulage et enrobage des bonbons, décors, étude sur le rôle du froid (négatif et positif), mise en valeur des produits finis en vitrine, appréciation visuelle et gustative sur les produits fini, bilan.
- **Les moulages et montages en chocolat** : les ustensiles et les matières premières nécessaires, les différentes sortes de chocolat, les courbes de températures, préparation des moules, moulage , montage et finition, décors, apprentissage des règles de conservation, mise en valeur des produits finis en vitrine, appréciation visuelle et gustative sur les produits fini, bilan.
- **Pâtisserie salée / snacking** : les ustensiles et les matières premières nécessaires, l'adaptation des produits aux types de consommateurs attendus, préparations froide (fabrication, dressage, etc...), préparation chaudes (fabrication, dressage, etc...), apprentissage des règles de conservation, présentation des emballages possibles, étude sur le rôle du froid (négatif et positif), mise en valeur des produits finis en vitrine, appréciation visuelle et gustative sur les produits fini, bilan.

**SUCRE/SALES FORMATION**

**ROY DAVID**

28 rue Roger Tiphaine, 58640 Varennes Vauzelles

Tel : 06 87 42 64 41 / Mail : [sucresales58@orange.fr](mailto:sucresales58@orange.fr)

Siret : 84243153800011 – Naf : 8559B – Numéro d'activité : 27580078158