



Compétence(s) visée(s)

#

Contenu

- Transmission de la vision et du style du Chef lors de la conception de petits gâteaux
- Création d'un assortiment de petits gâteaux élégants valorisant le goût, les textures et les produits
- Application de méthodes rationnelles et réflexion autour de la reproduction des recettes en entreprise
- Réalisation d'un assortiment d'entremets et petits gâteaux fruités ou chocolatés pour l'été
- Compréhension des fondamentaux de la pâtisserie et apprentissage de nouvelles techniques
- Maîtrise de finitions et de décors tendances répondant aux exigences des restaurants



PUBLIC CHEF D'ENTREPRISE, CHEF DE CUISINE, RESTAURATEUR



PRÉREQUIS CAP CUISINE



PÉDAGOGIE APPORTS THÉORIQUES EN PÉDAGOGIE ACTIVE
EXERCICES PRATIQUES SUR POSTE
DIAPORAMA (TRANSMIS AUX PARTICIPANTS),
VIDÉOPROJECTEUR ET ORDINATEUR
QCM



SANCTIONS ATTESTATION DE STAGE



PRIX 1400 € H.T



DUREE 28H

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

AVANT

Questionnaire de positionnement

Tour de table de recueil des attentes



PENDANT

Evaluations formatives régulières par le formateur
Evaluation sommative des connaissances à chaud
Evaluation sommative de la qualité de la formation à chaud
Délivrance d'un certificat de réalisation de la formation



APRES

Bilan téléphonique avec le client
Bilan téléphonique avec le formateur
Évaluation du transfert des acquis et mesure d'impact (de 1 à 3 mois)

