

Déclinaison d'entremets de fêtes et bûches de Noël

2 jours - 16 heures

Mise à jour 28/04/2023

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Développer ses savoir-faire en fabrication d'entremets et bûches
- Anticiper la demande de la clientèle par la proposition de différents modèles adaptables
- Identifier les contraintes liées à leur réalisation et leur livraison

PROGRAMME

- Fabrication toutes les matières premières de base nécessaire à la réalisation des recettes
- Mettre en valeur des produits
- Bien choisir les accords des parfums
- Travail sur le contraste des textures et des couleurs
- Cuisson de crème pâtissière, crémeux, compotée, etc...
- Gestion de la mise en place
- Assemblage et finition minute
- Travail sur des décors sobres, épurés et colorés
- Etude et analyse de la dégustation

A noter: Réalisation de 7 recettes

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co construction.
- Alternance d'apports théoriques et pratiques.

FORMATEUR

Jérôme Langillier, Champion du Monde de pâtisserie

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et analyse individuelle et collective du travail)
- Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

LES +

- Proposer une gamme innovante d'entremets et bûches
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e) ou demandeur d'emploi remplissant le cas échéant les conditions d'entrée (pré requis)

12 personnes

PRÉREQUIS

Professionnels de la pâtisserie, métiers de bouche, boulangerie titulaire au moins d'un CAP

LIEU [Voir notre site internet](#)

DATES/ HORAIRES [Voir notre site internet](#)

TARIF 800 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: 7 personnes

CONTACT

CMA Lyon-Rhône

10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon

04.72.43.43.54

formations.lyonrhone@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

[Consulter nos conditions générales de vente](#)