

Ça croque en bouche dans les mariages

1 jour - 8 heures

Mise à jour 27/04/2023

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Développer ses savoir-faire en Croquembouches
- Anticiper la demande de la clientèle par la proposition de différent modèle adaptable
- Identifier les contraintes liées à leur réalisation et leur livraison

PROGRAMME

- Travail sur la symbolique et le stylisé
- Cuisson de la nougatine et choix des formes de découpe
- Découpe, moulage et mise en forme rapide de la nougatine
- Cuisson d'une pâte à choux lisse, épaisse et résistant à l'humidité
- Montages en 3 dimensions
- Cuisson d'un caramel parfumé, clair avec une coloration maîtrisée du début à la fin du montage et résistant à l'humidité
- Réalisation de décors rapides, élégants et personnalisés selon la thématique
- Travail d'un pastillage fin et parfumé
- Gestion du transport et assemblage après transport
- Etude et analyse de la dégustation

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, Meilleur Ouvrier de France

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et analyse individuelle et collective des réalisations)
- 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 de croquembouches
- 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

400 € 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](#)