

Petits gâteaux et tartelettes aux fruits du soleil

2 jours - 16 heures

Mise à jour 21/04/2023

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Développer ses savoir-faire en fabrication petits gâteaux et tartelettes pour une bonne conservation
- 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 et fruits de saison
- Bien choisir les accords des parfums
- Travail sur le contraste des textures et des couleurs
- Fabrication, fonçage et cuisson des pâtes sucrées et sablées
- Cuisson de crème pâtissière, crèmeux, 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

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 exercices)
- 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 tartes
- 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 Aucun

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](#)