

## Petits fours de réception tendance

2 jours - 16 heures

Mise à jour 6/02/2023

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- choisir ses produits, et les associer dans le respect de leurs spécificités
- Marier les saveurs, textures et couleurs pour obtenir un équilibre esthétique et gustatif
- Mettre en harmonie ses produits pour les valoriser

### PROGRAMME

- Présentation du stage dans ces différentes étapes et ces exigences
- Evaluation des stagiaires pour la constitution de groupes
- Peser des premières matières pour démarrer les fabrications
- Gestion des textures et des modes de cuisson
- Gestion des procédés et des différentes techniques de fabrication
- Mise en œuvre de techniques des finitions et valorisation du produit
- Dégustation et debriefing sur les équilibres de saveurs

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Modalités pédagogiques : Démonstrations des pratiques professionnelles, Apports technologiques appliqués, Analyse critique des productions et développement des expériences de chacun

### FORMATEUR

Christophe Rhedon, 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 +

- Identifier des techniques et astuces de pro
- Augmenter ses ventes en proposant une gamme tendance
- Formation-action au cours de laquelle, les stagiaires réalisent collectivement une quinzaine de produits
- 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)

**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](mailto:formations.lyonrhone@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

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