

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

Siret : 130 027 956 00015

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