

MODULE 149

SURFER SUR LA TENDANCE
DES DESSERTS STARS DU MOMENT

Domaine : Techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thématique : Pâtisserie
Formacode : 42710
Durée en heures et en jour : 7 heures / 1 jour
Modalité de la formation : Présentiel
Type de formation : En intra ou en inter-entreprises.
Formateur : La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.
Public cible : tout poste en cuisine, pâtisserie, boulangerie
Nombre de personnes min et max : intra 1 à 8 personnes - inter 3 à 8 personnes
Prérequis : Ce stage s'adresse à des professionnels de la restauration, à des créateurs ou repreneurs d'entreprise
Lieux : France et DOM TOM
Tarif : Selon modalités - Nous contacter
Modalités et délais d'accès : Inscription sous 72h – Délai d'accès à définir au cas par cas.
Accessibilité : Établissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité). Pour tout renseignement, demandez à contacter le référent handicap.
Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> • Innover avec créativité en associant parfums et textures. • Favoriser l'utilisation des produits de saison pour plus de saveur et une meilleure maîtrise des coûts. • Réaliser des recettes sucrées selon les tendances actuelles. • Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP)
Programme : <p>Accueil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueil et présentation. • Évaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. • Positionnement et attentes des stagiaires <p>Mise en œuvre</p> <p>Développer sa créativité Innover en osant les associations de parfums et textures</p> <p>Savoir choisir ses produits Approfondissement des connaissances liées aux produits, à leur provenance, aux circuits d'approvisionnement. Savoir reconnaître un produit frais de qualité.</p>

MODULE 149

SURFER SUR LA TENDANCE
DES DESSERTS STARS DU MOMENT**Créer des recettes sucrées originales**

- Connaître les tendances pour proposer des recettes sucrées originales

Exemple de recettes données à titre indicatif (liste non exhaustive)

- Cheesecake basque « brûlé »
- Mochi au thé vert
- Le Wonut
- Le Brookie
- Le Babka au chocolat et à la pâte à tartiner
- Cookies banane, flocons d'avoine et chocolat noir

Les règles d'hygiène alimentaire

- Mettre en pratique les normes réglementaires

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- 1. Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants.
- 2. Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- 3. Modalités d'encadrement** : Le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation :

Une évaluation par questionnaire à choix multiples en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience. Tout au long de la formation, le formateur s'assure de la compréhension des participants et de satisfaire aux attentes recueillies au démarrage de la session. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les participants pour bien s'assurer que les difficultés sont surmontées.

En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé, de s'assurer que toutes les attentes ont été comblées, que toutes les réponses ont été données.

Le questionnaire utilisé en entrée de formation permet également de valider les acquis en fin de formation.

Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants :

Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée

Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le participant