

1. Public cible et prérequis

Public : Ensemble du personnel de cuisine/boulangerie (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Commis de cuisine, Artisan boulanger, Boulanger).

Prérequis : Aucun.

2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Améliorer la qualité des pâtisseries (maîtrise des techniques de fabrication, d'assemblage et de montage)
- Diversifier son offre en élaborant de nouvelles recettes d'entremets, tartelettes et petits gâteaux
- Optimiser les présentations en utilisant des contenants adaptés (maîtrise des outils) et en retravaillant le visuel et les textures
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

3. Contenu pédagogique

3.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

3.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

3.3. Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Savoir décliner une même préparation pour obtenir différents produits finis
- Apprendre à allier préparations classiques et originalité en associant différentes sortes de textures et de saveurs pour créer un équilibre gustatif (fondant, craquant, amer, sucré, salé ...)
- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Réalisation de différents appareils (mousses, crèmes, crèmeux, inserts ...)
- Maîtriser les diverses techniques de montage (en cadre, en cercle, en moule ...)
- Réalisation des différents éléments de décoration et de présentation
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

3.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

3.5. Réalisation par les stagiaires d'une palette d'entremets et petits gâteaux

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise des desserts glacés, tartes, entremets...
- Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce

3.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

3.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

4. Modalités techniques et pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

5. Profil du 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.

6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 3 jours (24 heures) - Ce programme est également adaptable sur 2 Jours.

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou en Inter-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Nos locaux sont accessibles aux personnes handicapées. Après un entretien avec la personne référente, nous confirmerons au stagiaire la possibilité d'adapter les moyens de la prestation au regard de son handicap et validerons son inscription.