

PÂTISSERIE FRANÇAISE MODERNISÉE ET RATIONNALISÉE (Mod. N°13)

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 : Connaissance de base en pâtisserie

2. Objectifs

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

- D'acquérir les compétences nécessaires pour moderniser et rationaliser les recettes classiques de pâtisserie française.
- D'utiliser des techniques innovantes pour créer des pâtisseries originales et séduisantes tout en optimisant leur temps et leurs ressources. De plus, le stagiaire sera sensibilisé aux besoins des clients ayant des allergies ou des préférences alimentaires spécifiques, et sera capable d'adapter ses recettes en conséquence.
- Développer sa créativité et sa capacité à innover en pâtisserie en utilisant des ingrédients de saison et des alternatives saines pour répondre aux demandes du marché moderne.

3. Contenu pédagogique

- Accueil et présentation
- Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires

3.1 Introduction à la pâtisserie moderne et rationalisée (jour 1)

- Les tendances actuelles dans le monde de la pâtisserie
- Les avantages de la modernisation et de la rationalisation des recettes
- Introduction aux nouvelles techniques de pâtisserie

3.2 Rationalisation des recettes classiques (jour 1)

- Simplification des recettes traditionnelles tout en conservant la qualité et la saveur
- Utilisation d'ingrédients polyvalents pour réduire la complexité des préparations
- Adapter les recettes pour répondre aux besoins du marché moderne

3.3 Techniques de pâtisserie innovante (jour 1)

- Introduction aux nouvelles méthodes de cuisson et de préparation
- Utilisation d'équipements et d'outils modernes pour gagner en efficacité
- Création de textures et de saveurs nouvelles grâce à des techniques novatrices

3.4 La pâtisserie sans gluten et alternatives aux allergènes (jour 2)

- Introduction aux ingrédients sans gluten et aux alternatives pour les allergènes courants
- Adaptation de recettes traditionnelles pour les rendre sans gluten
- Gestion des allergies alimentaires et des intolérances dans la pâtisserie moderne

3.5 Développement de recettes innovantes (jour 2)

- Techniques de création de nouvelles recettes originales
- Combinaison de saveurs et de textures pour des créations uniques
- Utilisation d'ingrédients de saison pour proposer des pâtisseries évolutives

3.6 Réduction du gaspillage et gestion des stocks (jour 2)

- Stratégies pour minimiser les pertes et le gaspillage dans la production de pâtisseries
- Gestion efficace des stocks d'ingrédients pour une approche rationnelle de la pâtisserie
- Contrôle des coûts de production grâce à une gestion optimale des ressources

3.7 Pâtisserie végétale et alternatives saines (jour 3)

- Introduction à la pâtisserie végétale et aux alternatives saines
- Utilisation de substituts végétaux pour les produits laitiers, les œufs, etc.
- Création de desserts équilibrés et sains sans compromettre le goût et la texture

3.8 Organisation et gestion du temps en pâtisserie (jour 3)

- Optimisation du temps de préparation et de cuisson pour une meilleure productivité
- Planification des tâches pour maximiser l'efficacité en pâtisserie
- Techniques de gestion du stress et de la pression en environnement professionnel

3.9 Exercices pratiques et mises en situation (jour 3)

- Création de nouvelles recettes modernisées en groupe ou individuellement
- Présentation et dégustation des créations réalisées
- Feedback personnalisé et conseils pour continuer à innover en pâtisserie

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

4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Echanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

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 (cas pratiques, jeux de rôle)
- 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 Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis 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 ou 4 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.

WELCOME CHEF EST UNE MARQUE DE LA SARL VOXIA

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr