

BUCHES DE NOEL - (Mod. N°25)

1. Public cible et prérequis

Public : Pâtisseries

Prérequis : Aucun

2. Objectifs

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

- Maîtriser l'exécution de bûches de Noël originales et adaptées aux contraintes et tendances contemporaines : Tendances de goûts et de saveur, réduction des apports caloriques et en sucre.

3. Contenu pédagogique

3.1 Introduction du stage

- Enoncé du programme de stage
- Rappel des règles fondamentales d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Rappel des règles fondamentales d'organisation d'une production
- Rappel des méthodes de constitution de fiches technique

Objectif :

Créer un socle commun de connaissance et créer les conditions d'appropriation de la formation

3.2 Réalisation des recettes (cette liste est personnalisable)

Le formateur réalise avec les apprenants entre 2 et 4 productions différentes.

- Bûche fruits rouges : compotine de fruits rouges, biscuit pistache, streuzel amande effilées vanille, crème chocolat blanc vanille.
- Bûche pralinée : suprême praliné, crémeux café, dacquoise café, biscuit noisette.
- Bûche marrons cassis : crémeux marrons, sablé châtaigne, guimauve cassis, crème mousseuse lactée, biscuit marrons.
- Bûche chocolat orange caramel : fond au streuzel chocolat, biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat orange, caramel beurre salé orange.
- Bûche saveur de Noël : Croquant amande, pain d'épice, compotine de fruits de Noël (figue, pruneaux, ...) bavaroise amande.
- Bûche exotique : Marmelade exotique, biscuit citron vert, sablé reconstitué, mousseline coco.

Objectif :

Permettre aux apprenants de parfaitement maîtriser la réalisation des différentes recettes et de les reproduire à l'identique une fois la formation terminée.

3.3 Clôture du stage

- Montage du buffet de clôture
- Dégustation par tous les salariés de l'établissement et tour de table avec les équipes de vente afin de leur permettre de mieux connaître les caractéristiques et compositions des nouvelles créations.

Objectif :

S'assurer de la pleine acquisition des compétences par les apprenants et permettre aux équipes de vente de s'approprier les créations afin de mieux les proposer à la clientèle de l'établissement.

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
- 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

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 : Intra-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.

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

PG – Version 1 – 03.11.2022