



Paloma Consulting

A maybe never made story

PROGRAMME DE FORMATION : MIGNARDISES DE FÊTES

Objectifs :

- Formation professionnelle en pâtisserie pour adulte
- Développer ses connaissances et compétences
- Faire évoluer sa gamme au fil des saisons
- Acquérir de nouvelles techniques
- Réaliser et reproduire les recettes proposées

Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques et pratiques
- Livret de formation
- Calcul de coup de revient
- Evaluation des acquis en fin de formation

Modalités d'évaluation :

Avant la formation : audit des besoins et du niveau soit par entretien, soit par questionnaire de positionnement.

A la fin de la formation :

Evaluation de la bonne assimilation du stagiaire de la formation et des enseignements par le biais d'un QCM.

Evaluation de la satisfaction du stagiaire (questionnaire) : animation, intérêt, contenu.

Bilan de la formation.



Paloma Consulting

A maybe never made story

Programme :

- Explication du livret de formation et des fiches techniques
- Présentation des mignardises
- Connaître et maîtriser les matières premières, associations de parfums et de textures en amont des réalisations
- Savoir organiser sa réflexion pour la création et la mise en place de petits fours, tartes, tartelettes, entremets, verrines, ...
- Préparation, réalisation et maîtrise des différentes bases et fonds
- Réalisation et maîtrise des différentes garnitures
- Fabriquer et maîtriser la confection de verrines chaudes, froides ou glacées
- Concevoir et réaliser les finitions et les décorations pour une présentation haut de gamme de type buffet
- Dégustation

Durée de formation :

De 3 à 5 jours selon les montages demandés.

Public :

Professionnel de la restauration.

Prérequis :

Aucun

Niveau / Certification obtenue :

Attestation de formation et certificat de réalisation.

Suivi d'exécution et évaluation :

Emargement et attestation de fin de formation. Les participants évaluent la qualité de l'animation (évaluation en salle en fin de session) et son opérationnalité.

Type de formation :

En présentiel / Intra

Profil du formateur :

Formateur diplômé