



Paloma Consulting

A maybe never made story

PROGRAMME DE FORMATION : **MONTAGE CHOCOLATS « SPECIAL PÂQUES »**

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.

Programme :

- Explication du livret de formation et des fiches techniques
- Présentation des montages
- Explication sur le moulage en chocolat
- Réalisation des montages choisis par les stagiaires



Paloma Consulting

A maybe never made story

Durée de formation :

De 3 à 5 jours selon les montages demandés.

Public :

Professionnel de la restauration.

Prérequis :

Connaissance et technique de base sur le travail du chocolat.

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