

Programme « CROQUEMBOUCHE »

Durée : De 14H à 70H

Public visé : Tout personnel de l'alimentation & de la pâtisserie, exerçant en milieu professionnel.

Objectifs : Acquérir les savoirs faire et compétences professionnelles, afin de valoriser vos prestations en proposant un choix de pièces montées et un décor au buffet adapté aux attentes de vos clients, selon un thème ou un événement donné.

Pré-requis : Aucun.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un formateur en Pâtisserie, titulaire d'un brevet de maîtrise, personne de terrain issu anciennement du milieu professionnel, professeur d'école dans l'enseignement technique.

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

LE PROGRAMME :

Travail des pièces montées selon

l'événement choisi

- ♦ (Baptêmes, naissances, fiançailles, saint valentin, mariages, fêtes diverses, anniversaires et fêtes d'enfants ...).
- ♦ Déterminer la pièce choisie.
- ♦ Réaliser les gabarits correspondants.
- ♦ Travailler du pastillage.
- ♦ Travailler de la nougatine.
- ♦ Montage et finitions.

