

# PAT3 - LA PATISSERIE DE NOTRE ENFANCE : NOS MADELEINES DE PROUST

## Objectifs de la formation



- 🔗 Identifier les différents types de desserts
- 🔗 Emmener un côté régressif et nostalgique afin de promouvoir une force de vente
- 🔗 Assimiler les différentes techniques
- 🔗 Mettre en adéquation le contenant et le contenu
- 🔗 Préparer des desserts
- 🔗 Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire de la fabrication à la conservation (HACCP)

# PAT3 - LA PATISSERIE DE NOTRE ENFANCE : NOS MADELEINES DE PROUST

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



## Programme

### Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

### Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

### 1. Evolution de la pâtisserie

- Histoire
- Vision et tendances
- Promotion du « faits maison »
- Vente additionnelle
- Portion et grammage

### 2. Les tartes et flans

- Les différents types de tartes et flans
- Techniques de réalisation
- Techniques de cuisson
- Conservation

### 3. Les desserts lactés

- Les différents types de desserts lactés
- Techniques de réalisation
- Techniques de cuisson
- Conservation

### 4. Les autres desserts

- Les desserts à base de céréales (Riz au lait, gâteau de semoule,...)
- Les desserts à base de fruits (Banane flambée, poire pochée,...)
- Techniques de réalisation
- Techniques de cuisson
- Conservation

### 5. Préparation de recettes

- Construire des desserts équilibrés et nourriciers
- Réalisation de recettes individuelles ou en groupe
- Dégustation
- Analyse

### 6. Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sécurité alimentaire et hygiène
- De la fabrication à la conservation
- Les risques microbiologiques
- Contaminations et allergènes

# SHAREMAN propose un éventail de modules de formation qui optimisera la productivité des structures tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



<b>Domaine</b>	Culinaire
<b>Thématique</b>	Techniques culinaires sucrées
<b>Formacode</b>	42710
<b>Modalité</b>	Présentielle
<b>Durée</b>	21 heures soit 3 jours
<b>Type de formation</b>	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
<b>Public cible</b>	Tout public
<b>Lieu</b>	Site client
<b>Modalités d'accès</b>	Inscription sous 72h
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Tarif</b>	Consulter la grille tarifaire sur <a href="http://www.shareman.fr">www.shareman.fr</a> ou sur demande

## MODALITÉS TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES & D'ENCADREMENT

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

## MODALITÉS D'ÉVOLUTION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

## MOYENS PERMETTANT LE SUIVI, L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS & L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.