

VIENNOISERIES - (Mod. N°46)

1. Public cible et prérequis

Public : Pâtissier/Boulangier

Prérequis : Aucun

2. Objectifs

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

- Maîtriser les Techniques de Pétrissage et de Fermentation
- Réussir la Préparation de Différentes Viennoiseries
- Appliquer des Compétences en Cuisson
- Présenter de Manière Attrayante les Viennoiseries
- Personnaliser et Adapter les Recettes de Base
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Sécurité
- Travailler de Manière Efficace en Équipe
- Gérer le Temps de Manière Efficace

3. Contenu pédagogique

3.1 : Introduction à la Boulangerie et Bases de la Viennoiserie (jour 1)

- Introduction à la boulangerie et à la viennoiserie.
- Différence entre la pâte à pain et la pâte levée feuilletée.
- Ingrédients essentiels pour les viennoiseries.
- Équipement nécessaire pour la préparation des viennoiseries.
- Préparation de la pâte à brioche.
- Techniques de pétrissage et de fermentation.
- Façonnage de brioches classiques.
- Cuisson des brioches et dégustation.

3.2 Viennoiseries Avancées et Techniques de Présentation (jour 2)

- Préparation de la pâte levée feuilletée.
- Façonnage de croissants et pains au chocolat.
- Réalisation de pains aux raisins et escargots à la cannelle.
- Cuisson des différentes viennoiseries.
- Décoration et glaçage des viennoiseries.
- Techniques de présentation pour une vitrine attrayante.
- Personnalisation des recettes de base.
- Conseils sur la conservation des viennoiseries.

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.

WELCOME CHEF EST UNE MARQUE DE LA SARL 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

Durée de la formation et modalités d'organisation

Durée : 2 jours (16 heures) – Ce programme est également adaptable sur 3, 4 ou 5 jours

Horaires : Selon Convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou inter-entreprises

Lieu de la formation : Au sein de vos locaux

Tarif : à partir de 50 € de l'heure

Nombre de participants minimum et maximum : 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

Délai d'accès à la formation : La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 12 mois à compter de la demande du client.

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap : Si vous êtes en situation de handicap, contacter notre référente Handicap : Mme Delphine Lafaye au 04.88.60.2019

10. Formation supplémentaire spécifique au gérant de l'entreprise

Dans le cas où l'intervenant forme un groupe composé de salariés et du/des gérants de la structure, le formateur pourra être amené à consacrer au/x gérant/s un temps de formation exclusivement dédié à ce/s dernier/s.

Ce temps de formation spécifique vise à équiper les gérants d'outils pratiques pour tirer le meilleur parti de la formation technique dispensée à leurs salariés. Il met l'accent sur le débriefing, l'intégration des acquis dans le contexte professionnel, le développement continu des compétences, et l'amélioration globale de la performance de l'entreprise.

Le contenu de ce temps de formation supplémentaire dédié au/x gérants est le suivant :

10.1- Élaboration de stratégies pour maximiser les retombées positives sur l'entreprise

- Quelles sont les évolutions à prévoir pour que cette formation ait le plus d'impact positif possible sur l'entreprise en matière notamment :
 - ✓ D'organisation des ressources humaines (planning, gestion des compétences et des attributions)
 - ✓ D'équipement, de choix et de disposition des matériels
 - ✓ De communication/de marketing/de politique tarifaire
 - ✓ De gestion des approvisionnements

10.2 - Élaboration de stratégies pour maximiser les retombées positives sur le bien être des salariés et sur le développement des compétences

- Établir des liens entre la formation et les objectifs de l'entreprise
- Savoir identifier / faire verbaliser par le salarié ses points forts et ses axes d'amélioration
- Savoir engager le salarié dans une dynamique de progrès et élaborer un plan de développement individuel pour chaque salarié
- Encourager la formation continue et l'auto-apprentissage
- Soutenir les initiatives d'amélioration des compétences

WELCOME CHEF EST UNE MARQUE DE LA SARL 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