

PÂTISSERIE FRANCAISE MODERNISÉE ET RATIONNALISÉE (Mod. N°61)

1. Public cible et prérequis

Public: Ensemble du personnel de cuisine/boulangerie (Chef de cuisine, Sous-chef, Chef de partie, Second de cuisine, Cuisinier, Commis de cuisine, Artisan boulanger, Boulanger, Pâtissier).

Prérequis: Connaissance de base en pâtisserie

2. Objectifs

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

- Maîtriser les techniques classiques et modernes de la pâtisserie française
- Comprendre les principes de l'optimisation de la production
- Explorer la créativité et l'innovation en pâtisserie
- Développer des compétences en gestion du temps et de l'espace en cuisine
- Améliorer les compétences en présentation et en esthétique
- Acquérir une compréhension approfondie des ingrédients et des équipements modernes en pâtisserie

3. Contenu pédagogique

- Accueil et présentation
- Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. Positionnement et attentes des stagiaires

3.1 Histoire et Évolution de la Pâtisserie Française (jour 1)

- Les bases de la pâtisserie française
- Évolution des techniques et des recettes
- Présentation des grandes figures de la pâtisserie moderne

3.2 Techniques Modernes et Matériel de Pâtisserie (jour 1)

- Introduction aux nouvelles technologies en pâtisserie (Thermomix, siphon, etc.)
- Utilisation des équipements modernes pour une production rationalisée
- Démonstration de techniques de base avec des équipements modernes

3.3 Pâtes et Pâtes de Base (jour 1)

- Pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sablée : techniques traditionnelles vs modernes
- Astuces pour optimiser la production et améliorer la texture
- Atelier pratique : Réalisation de différentes pâtes avec des techniques modernisées

3.4 Crèmes et Garnitures Modernisées (jour 1)

- Crème pâtissière, crème mousseline, ganache : recettes et techniques
- Introduction aux stabilisants et agents de texture modernes
- Atelier pratique : Préparation et utilisation de crèmes et garnitures

3.5 Révision des Concepts Clés (jour 2)

- Brève révision des techniques et concepts vus la veille
- Discussion sur les défis rencontrés et les solutions

3.6 Pâtisserie Fine et Présentation (jour 2)

- Techniques de pâtisserie fine : macarons, éclairs, entremets
- Modernisation des recettes classiques pour un meilleur rendement
- Atelier pratique : Réalisation de pâtisseries fines

3.7 Organisation et Efficacité en Pâtisserie (jour 2)

- Gestion du temps et des ressources en cuisine
- Optimisation des processus de production
- Mise en place d'un plan de production rationalisé

3.8 Pâtisserie Innovante et Créative (jour 2)

- Introduction à la pâtisserie moléculaire et aux techniques innovantes
- Intégration de nouveaux ingrédients pour des saveurs et textures uniques
- Atelier pratique : Création de desserts innovants

3.9 Dressage et Finitions (jour 2)

- Techniques de dressage moderne et présentation visuelle
- Utilisation d'éléments décoratifs contemporains
- Atelier pratique : Dressage et finition de desserts

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
- Echanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

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

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

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.

9. Durée de la formation et modalités d'organisation

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

Horaires : Selon convention

Modalité de la formation : Présentiel

Type de formation : En intra ou en 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 6 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