

## BUCHES DE NOEL - (Mod. N°65)

### 1. Public cible et prérequis

**Public :** Pâtisseries

**Prérequis :** Connaissance de base en pâtisserie

### 2. Objectifs

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

- Maîtriser l'exécution de bûches de Noël originales et adaptées aux contraintes et tendances contemporaines : Tendances de goûts et de saveur, réduction des apports caloriques et en sucre.

### 3. Contenu pédagogique

#### 3.1 Introduction du stage

- Enoncé du programme de stage
- Rappel des règles fondamentales d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Rappel des règles fondamentales d'organisation d'une production
- Rappel des méthodes de constitution de fiches technique

Objectif :

*Créer un socle commun de connaissance et créer les conditions d'appropriation de la formation*

#### 3.2 Réalisation des recettes (cette liste est personnalisable)

Le formateur réalise avec les apprenants entre 2 et 3 productions différentes.

- Bûche fruits rouges : compotine de fruits rouges, biscuit pistache, streuzel amande effilées vanille, crème chocolat blanc vanille.
- Bûche pralinée : suprême praliné, crémeux café, dacquoise café, biscuit noisette.
- Bûche marrons cassis : crémeux marrons, sablé châtaigne, guimauve cassis, crème mousseuse lactée, biscuit marrons.
- Bûche chocolat orange caramel : fond au streuzel chocolat, biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat orange, caramel beurre salé orange.
- Bûche saveur de Noël : Croquant amande, pain d'épice, compotine de fruits de Noël (figue, pruneaux, ...) bavaroise amande.
- Bûche exotique : Marmelade exotique, biscuit citron vert, sablé reconstitué, mousseline coco.

Objectif :

*Permettre aux apprenants de parfaitement maîtriser la réalisation des différentes recettes et de les reproduire à l'identique une fois la formation terminée.*

### 3.3 Clôture du stage

- Montage du buffet de clôture
- Dégustation par tous les salariés de l'établissement et tour de table avec les équipes de vente afin de leur permettre de mieux connaître les caractéristiques et compositions des nouvelles créations.

#### Objectif :

*S'assurer de la pleine acquisition des compétences par les apprenants et permettre aux équipes de vente de s'approprier les créations afin de mieux les proposer à la clientèle de l'établissement.*

*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

**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

## 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 :** Intra-entreprises 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 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