



Formation pratique



Produits frais



Produits semi élaborés

ATELIER LA PÂTISSERIE EN COLLECTIVITÉ



Gestion du Temps



Gestes techniques



Traçabilité



La Pâtisserie en Collectivité

A T E L I E R

LA PÂTISSERIE EN COLLECTIVITÉ

OBJECTIFS :

- Perfectionnement des techniques de base en pâtisserie adaptées à la collectivité
- Optimiser la production en volume
- Valoriser les produits, travailler le décor
- Respecter les règles d'hygiène
- Prendre en compte la rapidité d'exécution, la dextérité et le geste professionnel

CONTENU ET TECHNIQUES ABORDEES :

- Test de positionnement initial et final, attestation de formation
- Formation pratique avec démonstrations et participation active des stagiaires
- Recettes réalisées avec le formateur suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique)

MODE OPÉRATOIRE

Pâtisseries adaptées à la Collectivité : fraisier, mousseline, bavarois, génoise, charlotte

Public

-Professionnels de la farine et restauration
-Accessible aux personnes en situation de handicap

Durée

2 jours, soit 16 heures en présentiel

Dates

Nous contacter

Lieu

51 Bd de la Lunade,
19000 Tulle

Tarif

320 €

Contact

-Odile Cayrou
(Chargée de Relations Entreprises)
05.55.2.75.23
odile.cayrou@cfa13vents.com
-Marianne Monzac
(Service Formation)
05.55.2.75.23
marianne.monzac@cfa13vents.com

Financement

Nous consulter

