



Formation pratique



Produits frais



**Produits
élaborés**

semi-



ATELIER LA PÂTISSERIE EN COLLECTIVITÉ

CFA
13
VENTS
Tulle



Gestion du Temps



Gestes techniques



Traçabilité





La Pâtisserie en Collectivité

A T E L I E R

LA PÂTISSERIE EN COLLECTIVITÉ

OBJECTIFS :

Public

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

Durée

2 jours, soit 14 heures en présentiel

Dates

Nous contacter

Lieu

51 Bd de la Lunade, 19000
Tulle

Tarif

400 €

Contact

-Odile Cayrou
(Chargée de Relations Entreprises)
05.55.20.77.68
odile.cayrou@cfa13vents.com
-Marianne Monzac
(Service Formation)
05.55.20.75.20
marianne.monzac@cfa13vents.com

Financement

Nous consulter

- 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, bavaois, génoise, charlotte

CFA
13
VENTS
Tulle