

PÂTISSERIE – BISCUITERIE – TARTERIE

Non éligible CPF

Maîtriser les techniques de fabrication et de finition des produits pour proposer un produit qualitatif.

OBJECTIFS

Être capable d'améliorer vos techniques de fabrication de pâtisseries tout en reconnaissant, analysant et mettant en place les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

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

- Reconnaître les matières premières pour la réalisation de produits de pâtisserie/biscuiterie/tarterie
- Citer les bases et règles d'utilisation des matières premières
- Décrire la recette
- Citer les méthodes de fabrication
- Réaliser un ou plusieurs produits de pâtisserie/biscuiterie/tarterie selon les méthodes proposées pendant la formation
- Citer la différence entre la surgélation et la congélation et de manipuler les produits réfrigérés selon la réglementation
- Définir la saisonnalité
- Définir la productivité
- Calculer le prix de revient
- Définir et calculer la marge
- Calculer le prix de l'emballage(packaging) dans le prix de vente
- Définir ce que sont la DLC et la DLUO
- Lister les bonnes pratiques d'hygiène durant la transformation des produits
- Lister les éléments qui doivent apparaître sur l'étiquetage produit
- Reconnaître les principaux allergènes rencontrés

PROGRAMME

Module 1 – Accueil

Module 2 – Les matières premières

Module 3 – Fabrication et Transformation des produits de Pâtisserie de base

Module 4 – La surgélation et la congélation

Module 5 – Mise en place

LES + DE LA FORMATION

Mise en situation par des exercices pratiques

VOTRE RESPONSABLE ET ANIMATRICE DE FORMATION

Thierry TIXIER | TT CONSEIL

Tél. 06 69 26 15 00 | tixierthierry@gmail.com

43 ans d'expérience en boulangerie, viennoiserie pâtisserie, dont 7 ans en tant qu'artisan. J'ai une grande expérience dans la grande distribution en tant que manager et formateur interne pour le montage des laboratoires.



tixierthierry@gmail.com
tél. - 06 69 26 15 00

tt-conseil.com

PUBLIC

Chefs d'entreprise artisans boulanger, artisans pâtissier, traiteurs, responsables de gestion de la grande distribution, managers d'équipes opérationnelles de grande distribution souhaitant améliorer leur technique de fabrication de produits de pâtisserie

PRÉREQUIS

Aucun prérequis

MODALITÉS

Présentiel

Groupes de 4 stagiaires maxi
En entreprise

PARCOURS DURÉE

28h

DATES

Nous contacter

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour des solutions adaptées

TARIF

4 000€ net de taxe

Offre standard par groupe de stagiaires

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation accompagnée de questionnement sur la pratique et les connaissances théoriques

SUIVI ET EVALUATIONS

Questionnement continu pendant la formation et mise en pratique sur le lieu de travail

Un questionnaire d'évaluation est proposé en fin de formation pour évaluer les compétences acquises.

Attestation de formation

Plus d'informations | calad-impulsion-formation.fr

TTR-2403-P