

"TARTERIE SUCRÉE SALÉE POUR SALON DE THÉ"

NIVEAU

Initiation
OU
Perfectionnement

DURÉE

3 jours (21H)

DATES

Entrées et sorties
permanentes

INTERVENANT

Cyril SAN NICOLAS,
Maître Artisan Pâtissier
Chocolatier Confiseur Traiteur
et formateur depuis plus
de 25 ans

PUBLIC

Salariés, entrepreneurs,
demandeurs d'emploi, Créateurs,
dirigeants et gestionnaires
dans le domaine de
la pâtisserie, boulangerie,
confiserie ou restauration,
métiers de bouches.

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, entendre,
parler et comprendre le français,
Maîtrise des quatre opérations
mathématiques,
Connaissance du pack office,
Comprendre et exécuter une
consigne.
Avoir un objectif de reconversion ou
première expérience dans le domaine
de la pâtisserie ou restauration

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable :

De répondre à des partenariats professionnels en tarterie sucrée et salée.

De réaliser une gamme de tartes sucrées et salées à partir de recettes de bases et produits locaux.

L'objectif est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour créer et produire des tartes pour développer l'activité de son entreprise (ici pour une activité de salon de thé)

DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Horaires : 8h30-12h30 / 13h30-16h30 (sur 3 jours, soit 21h de formation ; dates à déterminer lors de l'inscription)

En présentiel ou à distance (à définir à l'inscription).

Pour le présentiel, la formation se déroule dans le laboratoire de l'école CDP San Nicolas au : 180 Avenue de Paris, 33620 CAVIGNAC.

Pour le distanciel, la formation a lieu sur ZOOM (il est nécessaire d'avoir une bonne connexion internet et une webcam/oreillette bluetooth/écran).

Petits groupes constitués de 1 à 4 personnes maximum, pour privilégier la qualité de la relation, de la transmission,

- Briefing en début de formation et lors de chaque module de formation
- Apports didactiques et démonstration par le chef formateur,
- Apports didactiques, apports formatifs, mise en situation, exercices.
- Cours pratique : les participants réalisent les recettes en suivant consignes du chef et les fiches techniques
- Dégustation des préparations et analyse organoleptique des préparations
- Mise en situation de production en laboratoire,
- Débriefing en fin de chaque journée de formation

Accessibilité : Modalités pédagogiques qui peuvent s'adapter aux personnes en situation de handicap. Suivi personnalisé et rythme personnalisé.

PROGRAMME

TARTERIE SUCRÉE SALÉE POUR SALON DE THÉ

Savoir concevoir sa gamme de tartes sucrées salées

Module 1 : (4H)

Introduction aux bases des tartes sucrées et salées

--> Savoir et comprendre les techniques de bases.

Module 2 : (3H)

Tartes sucrées et salées classiques

--> Savoir maîtriser les classiques de la tarterie

Module 3 : (4H)

Tartes sucrées modernes spéciales salon de thé

--> Savoir réaliser des tartes modernes et rentables

Module 4 : (3H)

Tartes salées modernes

--> Savoir innover avec des tartes salées modernes

Module 5 : (4H)

Élaboration de recettes

--> Savoir élaborer des recettes de tartes à partir des bases

Module 6 : (3H)

Initiation à l'entrepreneuriat en tarterie

--> Définir une stratégie de production et de vente de tartes sucrées salées en salon de thé