

APINOV

10 rue Henri Bessemer
17140 LAGORD
Email: contact@apinov.com
Tel: 0546341071



Programme de formation

Ateliers pâtisseries et gourmandises au miel (3 Jours)

Diversifiez vos produits !

Échangez votre enfumoir et votre lève-cadres pour les fouets et spatules ! Grâce à cette formation pratique de 3 jours, vous serez capable de réaliser votre pain d'épices, vos nougats au miel et autres pâtisseries et gourmandises tout en valorisant votre miel. Repartez avec des recettes et vos réalisations !

Profils des stagiaires :

Tout public

Prérequis :

Pas de prérequis nécessaires

Durée :

21.00 heures (3.00 jours)

Effectif :

8 à 12 stagiaires par session

Objectifs pédagogiques

- Être capable de réaliser et conditionner des pains d'épices, nougats et gâteaux au miel
- Élargir sa clientèle en confectionnant des macarons, de la pâte à tartiner et les adapter à son public
- Maîtriser les normes d'hygiène dans un laboratoire de transformation
- Maîtriser les critères économiques et commerciaux de la vente de produits transformés

Contenu de la formation

- **Jour 1 - Matin : Introduction**
 - o Présentation du laboratoire et du matériel
 - o Règles d'hygiène et équipements des stagiaires
 - o Préparation du nougat noir, moulage
- **Jour 1 - Après-midi : Réalisation du nougat noir et du pain d'épices**
 - o Découpe et emballage du nougat noir
 - o Préparation de l'appareil à madeleines
 - o Préparation de l'appareil à pain d'épices
- **Jour 2 - Matin : Critères économiques et commerciaux et finalisation des madeleines**
 - o Réglementation en matière d'étiquetage des produits
 - o Calcul des coûts de revient et de la marge commerciale
 - o Finalisation, moulage et cuisson des madeleines
- **Jour 2 - Après-midi : Réalisation de nougat blanc**
 - o Finalisation des pains d'épices
 - o Préparation du nougat blanc, moulage, découpe et emballage

APINOV

10 rue Henri Bessemer
17140 LAGORD
Email: contact@apinov.com
Tel: 0546341071



- **Jour 3 - Matin : Normes et préparation des macarons**
 - Normes applicables au laboratoire de transformation
 - Réalisation de la meringue italienne
 - Réalisation des macarons et de leurs ganaches

- **Jour 3 - Après-midi : Adaptation et réalisation de la pâte à tartiner**
 - Adaptations des produits à son public
 - Montage des macarons
 - Préparation et réalisation de la pâte à tartiner

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Profil du ou des intervenant(s) : Formation animée par une pâtissière avec une expérience depuis près de 10 ans et un cuisinier formateur avec une expérience de 20 ans en restauration et de 10 ans en tant que formateur cuisinier.

Responsable de stage : Elise POISSON, Responsable communication et formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une cuisine dédiée à la formation en pâtisserie
- Tours de table réguliers (expression des attentes, besoins ou difficultés)
- Fourniture du matériel de pâtisserie : 1 poste complet par binôme
- Fourniture des équipements d'hygiène (charlotte, tablier, etc.)
- Exposés théoriques avec supports de formation projetés
- Fourniture de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution et évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Auto-évaluation sur objectifs
- Questionnaires de satisfaction
- Délivrance d'une attestation à l'issue de la formation

Accessibilité

Lors de l'évaluation du besoin du stagiaire, l'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordée. Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à une situation de handicap: le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Tarifs et modalités d'inscription

- Formation inter-entreprises : Prochaines sessions, tarifs et modalités d'inscription sur notre site Internet www.apinov.com
- Formation intra-entreprise et autres demandes d'information : Renseignements par mail à contact@apinov.com ou par téléphone au 05 46 34 10 71

Version 01 du 20 Septembre 2024