

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 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