***PROGRAMME FORMATION***

***35 HEURES/5 JOURS***

**DOMAINE : BOULANGERIE**

**THÉME : PÂTISSERIE - TRAITEUR**

**OBJECTIFS OPERATIONNELS :**

* Fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries, productions glacées) de haute qualité́
* Assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que canapes sucrés/salés, pièces de cocktails, quiches et pizzas
* Créer des pièces commerciales à partir de sucre et de chocolat
* Élaborer également des pièces artistiques liées à l’évènementiel
* Assurer la gestion et la responsabilité́ d’un laboratoire, d’une équipe et l’organisation du travail
* Fabriquer des pains divers ;
* Fabriquer des viennoiseries ;
* Collecte de l’ensemble des informations et organisation de sa production dans le respect des consignes et de temps imparti.

**Prérequis :** des bases en boulangerie et pâtisserie

**Durée de la formation** : 35H – 5 jours

**Public ciblé**: S’adresse à toutes les personnes ayant des bases en boulangerie et pâtisserie

**MODALITE DE LA FORMATION : PRESENTIELLE :**

* Intra entreprise (sur site)

**TARIF :**

50€/ heure par stagiaire

**MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES D’ENCADREMENT :**

* **Modalités techniques :** supports pédagogiques, ordinaire et vidéo projecteur, visuel, paperboard, un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants au format papier et /ou numérique.
* **Modalités pédagogiques** : présentation et explication du formateur, pédagogie participative, jeux de rôle, le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements
* **Modalités d’encadrement :** un formateur expert dans le domaine de la pâtisserie

**MODALITÉ D’EVALUATION DE L’APPRECIATION DES PARTICIPANTS :**

\*Évaluation des connaissances par un quiz

**DÉLAIS D’ACÉES** : 15jours à 01 mois

**ACCESSIBILTÉ**: accessible à toutes personnes en situation d’handicap