

Journée 2	<ul style="list-style-type: none"> • Démouler les inserts. • Réalisation des montages des bûches et des petits gâteaux. • Fabrication de l'ensemble des décors. 	ACTEURS : FORMATEUR(S) ET STAGIAIRES(S)
Journée 3	<ul style="list-style-type: none"> • Démouler et glacer les entremets. • Réaliser les pochages puis floquer. • Finition et Décore. • Présentation dégustation et analyse organoleptique des produits. • Evaluation du stagiaire 	
MOYENS PEDAGOGIQUES et DIDACTIQUES METHODE MOBILISEE :	- support papier - la répartition pédagogique sera de 20% de théorie et 80% de pratique - une participation active des participants sera privilégiée - suivi de la formation visuel et oral - un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - plateau technique de 320 M2 comprenant fours, batteurs, petits matériels, chambres réfrigérées, cellule de congélation etc... - formation en présentiel uniquement	
DUREE	21 H	
LIEU	EPCP ZA de la Plaine 87220 Boisseuil	
HORAIRES et DATES :	8h30/12h00 13h30/17h00 13, 14 et 15 juin 2022	
DELAI D'ACCES :	Fin des inscriptions au 15 mai 2022 et sous réserve des places disponibles	
PRIX :	1050,00 euros (montant exonéré de TVA)	
MODALITE :	Compléter le bulletin d'inscription ou nous contacter par courriel ou téléphone	
ACCES HANDICAP :	Etablissement Recevant du public et en fonction des informations recueillies lors de l'inscription, nous examinerons les possibilités d'adaptation.	
MODALITES DE FIN DE LA FORMATION	Evaluations effectuées à l'issue du stage Feuille de présence Questionnaires d'appréciation du stage par le stagiaire avec expression libre Remise d'une attestation de présence et/ou certificat de réalisation au stagiaire	

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL
ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487
AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE
CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886
contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr

FORMATEUR :

- Gérant de la Pâtisserie YANN depuis Mai 2019.
- Formateur en lycée professionnel rentrée 2018.
- Participation au qualification M.O.F Pâtisserie 2018.
- Champion du monde de pâtisserie Abilympics 2016.
- Diplômé d'un B.T.M pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier, traiteur.
- Diplômé d'un Bac Professionnel hôtellerie restauration option cuisine.
- Meilleurs apprentis d'aquitaine pâtisserie 2014.
- Meilleurs apprentis de France cuisine 2012.

Document élaboré en avril 2022