

SE PERFECTIONNER EN CUISINE PATISSERIE ET DESSERTS DE CUISINIERS

(Valant objectif professionnel) PAGE 1/2

CENTRE DE FORMATION
DES METIERS DE BOUCHE



GESTES PRO

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Créer des desserts à l'assiette avec originalité, adapté à une faisabilité de production (suggestions, carte des desserts...) préparés par des cuisiniers
- * Acquérir des gestes professionnels et des techniques autour de divers produits (chocolat, ganache montée, sablés, crémeux, biscuits, fruits...)
- * Maîtriser des techniques de mise en œuvre en respectant la législation d'hygiène
- * Réaliser des entremets en cadres multi-portions ou individuels pouvant être mis en œuvre par des cuisiniers

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- * Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- * Les Produits : Connaissance et utilisations principales (nouveautés), la saisonnalité, les différentes textures...
- * Les principales préparations de base pouvant être fabriquées dans les restaurants (les gâteaux, les crèmes...)
- * Travailler des recettes simples et rapides en anticipant des techniques de mises en place rapide pouvant palier à une main d'œuvre restreinte en pâtisserie.
- * Développer sa créativité à partir de produits de base travaillés (saveurs actuelles, parfums rassurants et étonnants, ..., mélanges de fruits et de légumes).
- * Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration)
- * La créativité dans les décors : sauces, gel, coulis, chocolat, tuiles...
- * Confectionner en série des préparations compatibles avec la législation en vigueur « normes d'hygiène alimentaire en restauration »
- * Dégustation et analyse critique de la production

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'un livret de formation et d'une clé usb avec les dressages réalisés.

Remarque : Un descriptif de programme est affiné en amont de la formation afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. CFMB GESTES PRO tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Chef de cuisine, cuisiniers, ...

Dates, durée, rythme : 3 journées, 3 x 7 heures soit 21 heures

Matin de : à déterminer / *Après-midi de :* à déterminer

Lieu de formation : Intra, Lieu à définir

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Coût : Devis ci-joint pour x participants

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024



SE PERFECTIONNER EN CUISINE PATISSERIE ET DESSERTS DE CUISINIERS

(Valant objectif professionnel)

PAGE 2/2

Pré requis :

Maitriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (moules, cadres et autres matériels divers, sans oublier des produits adaptés, chocolats, ...)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une cuisine équipée et une salle mises à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques et pratiques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage, un autre à froid dans les mois à suivre

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024