

FORMATION MACARONS SALES

version 2 du 1/09/2021

Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation , le stagiaire sera capable de :Maîtriser les différentes techniques de garnitures et la réalisation des coques .



Modalités et délais d'accès :

Stage réalisé en intra.

Durée : 2 jours de 6 heures par jour selon vos disponibilités .

Tarif : nous consulter

Public et pré-requis :

Public:boulangers et pâtisseries

Tout accessibilité aux personnes en situation de handicap (PSH)

Pré-requis : aucun pré-requis.

Contenu de la formation :1^{er} jour

Exposé technique de fabrication des coques .

Mis en place et réalisation de la recette.

Exposé sur la cuisson : temps de cuisson (étape la plus délicate), température selon les fours.

2^{ème} jour

Exposé technique de différents intérieurs:mousse, foie gras, saumon fumé, tapenade, ect,,
Conseil de conservation.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Formation-action : l'ensemble des productions sont réalisées par les stagiaires eux-même.

Analyse critique des réalisations.

Apports de connaissances techniques et théoriques. La formation sera assuré par

Mr Didier BARRIELLE boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, formateur diplômé.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

Suivi : Une feuille d'émargement est signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.

Evaluation : Questions réponses puis mise en situation des réalisations en fabrication.

Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

db school

1131 Chemin de la Pologne - 13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél : 07.70.03.48.35 - Mail : barielle.didier@orange.fr

Siret : 48988367800026 -APE : 8559A - enregistré sous le n° 93.13.15370.13

