

# FORMATION MACARONS SALES

version 27/12/2021

## 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 pratiques :

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, ganache, gelée, pâte de fruits, 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](mailto:barielle.didier@orange.fr)

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

