

FORMATION VERRINES SALEES

version 27/12/2021

Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation , le stagiaire sera capable de : Maîtriser les différentes techniques de réalisation de verrines salées avec différentes garnitures et textures.



Modalités pratiques :

Stage réalisé en intra.

Durée : 2 jours de 7 heures 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 et de montage de verrines salées. Mis en place et réalisation des recettes.

2 ème jour

Cuisson des ingrédients : mousse, riz, semoule, viandes, poissons, légumes.

Dressage des ingrédients.

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 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

