

db school

FORMATION BISCUITS SECS

version 19/08/2025

Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation , le stagiaire sera capable de : **Maîtriser les différentes techniques de fabrication des biscuits secs. Les crévés , les mélanges , les montées poudre , les montées pâteux. Les différentes méthodes de fabrication. Respecter toutes les étapes de production dans l'ordre de réalisation.**



Savoir calculer les différents prix de vente des biscuits secs ainsi que leur conservation.

Modalités pratiques :

Stage réalisé en intra. Durée : 2 jours de 7 heures.

Selon vos disponibilités

Tarif , à partir de 48,00 € après étude des besoins .

Délai d'accès : possibilité de réaliser la formation dans le mois après analyse du dossier.

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 différents biscuits secs, les mélanges, les crévés, les montés -poudre, les montés pâteux, ect...

Exposé technique sur les différentes textures de beurre selon les réalisations à faire .

Exposé technique sur les différentes variétés de farines selon les réalisations à faire .

Exposé technique sur les différents procédés de fabrication.

Préparation et réalisation des différentes recettes.

2 ème jour

Réalisation des différentes recettes.

Exposé technique sur les différents dressages .

Exposé technique sur les différents temps et températures de cuisson.

Exposé sur différentes cuissons .

Exposé sur la conservation des biscuits secs ainsi que le calcul de prix de vente

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 / 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 : barrielle.didier@orange.fr

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

