SNACKING BOULANGER 2Jours

2 jours 14 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Boulangers et pâtissiers.
Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

Pré-requis

Travailler dans le secteur de l'alimentation.
Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité via l'adresse email du participant.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire maîtrisera un socle de connaissances en boulangerie snacking afin d'être capable de :
- acquérir de nouvelles techniques de travail ou les mettre à jour
- optimiser l'organisation de la production
- jouer la carte de la différenciation
- animer une gamme de produits,

Description / Contenu

Formation animée par PEYO NOBRE

Programme mis à jour quelques semaines avant le début de la formation
Et en fonction des attentes des participants

Accueil

Présentation des participants et points sur leurs attentes de la formation.
Présentation du déroulement de la formation
Autoévaluation avant formation si non réalisée

Mise en place
- Mise en place du fournil et des matières premières.
- Pesage des farines et des ingrédients

Fabrication sur 2 journées· English Muffin Cheddar
· Bagel à ma façon
· Le Mimosa
· Sandwich Français
· Sandwich Mexicain
· Sandwich Méditerranéen
· Hot Dog Américain

- Hot Dog Chicken
- Hot Dog Fish
- Tatin de Courgettes
- Tatin de Poivrons
- Tatin d'Oignons façon Pissaladière
- Foccacia Italienne
- Foccacia New Yorkaise
- Croc Foccacia Jambon Comté
- Salade Campagnarde
- Salade Pate au Pesto Cacahuète
- Salade Tomate Mozza foccacia
- Pâté croute Bon Vivant
- Pâté croute façon Pâté de Pâques
- Pâté croute Poulet Moutarde

Présentation des produits
Mise en place des produits finis
Dégustation
Autoévaluation de la formation
Questionnaire de satisfaction
Emargements de présence

Modalités pédagogiques

. Les moyens pédagogiques utilisées pour la formation sont :
- l'ensemble des outils de production d'utilisation courante dans un fournil dédié (liste par site, à disposition sur demande)
- un livret regroupant l'ensemble des documents théoriques (recettes) avec zones d'annotations.
L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil) en alternant :
– des phases de démonstration assurées par le formateur, que les stagiaires sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme, Le formateur montre d'abord le geste, puis le refait plus lentement en l'expliquant, ce qui occasionne un moment d'échange.
– des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par le formateur ou l'encadrant (en stage).

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.
Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.
Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :
- méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation

- feuilles de présence
- questionnaire de satisfaction.