

Programme de formation

Ateliers pâtisseries - confiseries au miel

Diversifiez vos produits !

Troquez la vareuse pour la toque de chef ! Grâce à cette formation pratique vous serez capable de réaliser votre pain d'épices, votre nougat au miel et autres pâtisseries et confiseries gourmandes tout en valorisant votre miel. Repartez avec des recettes et vos réalisations !

Profils des stagiaires :

Tout public

Prérequis :

Pas de prérequis nécessaires

Durée :

14.00 heures (2.00 jours)

Effectif :

8 à 12 stagiaires par session

Objectifs pédagogiques

- Être capable de réaliser et conditionner des pains d'épices, nougats, bonbons et gâteaux au miel
- Maîtriser les normes d'hygiène dans un laboratoire de transformation
- Maîtriser les critères économiques et commerciaux de la vente de produits transformés

Contenu de la formation

- **Jour 1 - Matin : Introduction**
 - Présentation du laboratoire et du matériel
 - Règles d'hygiène et équipements des stagiaires
 - Préparation du nougat noir, moulage
 - Préparation de l'appareil à pain d'épices
- **Jour 1 - Après-midi : Réalisation de madeleines et de pâtes de fruits**
 - Découpe et emballage du nougat noir
 - Préparation de l'appareil à madeleines
 - Préparation des pâtes de fruits et moulage
- **Jour 2 - Matin : Réalisation de nougat blanc et bonbons**
 - Finalisation, moulage des madeleines
 - Préparation du nougat blanc, moulage, découpe et emballage
 - Préparation des bonbons, cuisson, découpe et emballage
- **Jour 2 - Après-midi : Critères économiques et commerciaux**
 - Finalisation des pâtes de fruits et des pains d'épices
 - Normes applicables au laboratoire de transformation
 - Réglementation en matière d'étiquetage des produits
 - Calcul des coûts de revient et de la marge commerciale

APINOV

10 rue Henri Bessemer
17140 LAGORD
Email: contact@apinov.com
Tel: 0546341071



Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Profil du ou des intervenant(s) : Formation animée par Nicolas GIRARD, Apiculteur professionnel en Deux-Sèvres depuis 8 ans, Fabrication de pâtisseries et confiseries au miel, (500kg de pain d'épices, 100kg de nougat et 160kg de bonbons produits par an), Également formateur au CFPPA de Venours.

Responsable de stage : Elise POISSON, Chargée de communication et Responsable formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une cuisine dédiée à la formation en pâtisserie
- Tours de table réguliers (expression des attentes, besoins ou difficultés)
- Fourniture du matériel de pâtisserie : 1 poste complet par binôme
- Fourniture des équipements d'hygiène (charlotte, tablier, etc.)
- Exposés théoriques avec supports de formation projetés
- Fourniture de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution et évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence
- Évaluations pratiques
- Questionnaires de satisfaction
- Délivrance d'une attestation à l'issue de la formation

Accessibilité

Lors de l'évaluation du besoin du stagiaire, l'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordée. Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap: le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Tarifs et modalités d'inscription

- Formation inter-entreprises au centre de formation Apinov : Prochaines sessions, tarifs et modalités d'inscription sur notre site Internet www.apinov.com
- Formation intra-entreprise et autres demandes d'information : Renseignements par mail à contact@apinov.com ou par téléphone au 05 46 34 10 71

Version 03 du 06 septembre 2021