

## 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](mailto:contact@apinov.com)  
Tel: 0546341071



## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Profil du ou des intervenant(s) : Formation animée par Christelle AUBOUIN et Nicolas GIRARD, Apiculteurs professionnels en Deux-Sèvres depuis 2010. Fabrication de pâtisseries et confiseries au miel, (800kg de pain d'épices, 800kg de nougat et 500kg de bonbons produits par an)  
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
- Auto-évaluation sur objectifs
- 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 : Prochaines sessions, tarifs et modalités d'inscription sur notre site Internet [www.apinov.com](http://www.apinov.com)
- Formation intra-entreprise et autres demandes d'information : Renseignements par mail à [contact@apinov.com](mailto:contact@apinov.com) ou par téléphone au 05 46 34 10 71

Version 05 du 31 janvier 2023