

**PROGRAMME DE FORMATION**

**Domaine de Formation : LES BÛCHES DE NOËL**

**Objectifs de formation :**

* **Maîtrise des Techniques de Pâtisserie :** Acquérir une compréhension approfondie des techniques de base de la pâtisserie, y compris la préparation de génoises, de crèmes et de garnitures adaptées aux bûches de Noël.
* **Créativité en Conception :** Développer la capacité à concevoir et à décorer des bûches de Noël de manière créative, en utilisant diverses techniques de décoration et de garnissage pour des présentations uniques.
* **Compétences de Marketing et de Présentation** : Apprendre à présenter et à mettre en valeur les bûches de Noël de manière attrayante, ainsi qu'à élaborer des stratégies de marketing pour les fêtes.
* **Pratique de la Décoration :** Acquérir des compétences avancées en matière de décoration, y compris le glaçage, la sculpture en chocolat et l'utilisation de couleurs alimentaires pour créer des décors visuellement époustouflants.
* **Compréhension du Marché Festif :** Comprendre les tendances actuelles du marché des pâtisseries de Noël, notamment la demande des consommateurs et les attentes en matière de créativité et de saveurs.

**Public concerne :**

Tous les responsables et/ou employés professionnels du secteur de la boulangerie-pâtisserie. Individus en charge de la production des produits de boulangerie.



Les personnes intéressées par cette formation et en situation de handicap sont invitées à nous joindre directement au : 06 87 98 42 53, afin de discuter des adaptations possibles pour participer à la formation.

À savoir, Séverine GUSTAVE référent Handicap

**Niveau de compétence :**

Pas de prérequis  
Débutants et professionnels du secteur, le programme et les méthodes pédagogiques seront adapter en fonction de votre niveau

**Formateur qui dispense la formation : SAMUEL DENIS**

Gérant de la Boite sucrée depuis 2020   
Co-fondateur et gérants de l’attrape douceurs de jusqu’à 2020 Un des créateurs de l’association « Les Glukosés » Responsable cellule innovation pout traiteur de Paris à Renne. Chef pâtissier exécutif au Grand Hôtel de BORDEAUX **\* \* \* \* \***

**Nos intervenants sont des professionnels experts dans leur domaine.**

**Durée de la formation : 24 Heures soit 3 jours**

**Méthodes Pédagogique :**

* **Ateliers Pratiques :** Organisez des séances pratiques où les participants auront l'occasion de préparer, décorer et assembler leurs propres bûches de Noël, sous la supervision d'experts en pâtisserie.
* **Démonstrations en Direct :** Présentez des démonstrations en temps réel des techniques de décoration et de garnissage pour montrer aux participants comment créer des décors complexes et attrayants.
* **Études de Cas :** Analysez des exemples concrets de bûches de Noël réussies, discutez des choix de conception, des techniques de décoration et des stratégies de marketing utilisées.
* **Sessions de Créativité** : Organisez des sessions de brainstorming où les participants peuvent générer des idées créatives pour des bûches de Noël originales, en explorant des combinaisons de saveurs et de décors.
* **Évaluations Visuelles :** Proposez des exercices où les participants évaluent visuellement des bûches de Noël préparées par d'autres participants ou des professionnels, en analysant la présentation, les couleurs et les décors.

**Moyen de suivi et d’appréciation des résultats :**

-  Feuille d’émargement de présence signée des stagiaires et formateur par 1/2 journée

-  Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire

-  Auto-évaluation des acquis de la formation par entretien et/ou questionnaire amenant à une réflexion sur le plan d’action

- Attestation de fin de formation

- Suivi de formation dans les 3 à 6 mois après la formation avec l’envoi d’un questionnaire

**Support de cours :**

* Livret d’accueil stagiaire,
* Livre de Recettes,
* Fiches techniques remises aux participants en début de formation.

**Contenu :**

* Introduction à la création de Bûches de Noël
* Conception créative de Bûches de Noël
* Présentation et marketing des Bûches de Noël

**Déroulement de la formation :**

**Jour 1 : Introduction à la création de Bûches de Noël**

**Durée : 8h00 - 17h00**

**Session du Matin (8h00 - 13h00) :**

* Accueil et présentation des participants.
* Présentation des objectifs et de l'agenda de la formation.
* Histoire et tradition des bûches de Noël.
* Tendances actuelles en matière de pâtisserie de Noël.

**Session de l'Après-midi (14h00 - 17h00) :**

* Techniques de base de pâtisserie : préparation de génoises, crèmes et garnitures.
* Introduction aux différents types de bûches : classiques, modernes, glacées, etc.
* Atelier pratique : préparation de bases de génoise et de crèmes.

**Jour 2 : Conception créative de Bûches de Noël**

**Durée : 8h00 - 17h00**

**Session du Matin (8h00 - 13h00) :**

* Révision des connaissances de la journée précédente.
* Utilisation de moules et de formes pour la création de bûches de Noël.
* Décoration et garnissage créatif : glaçages, décors en chocolat, fruits, etc.
* Introduction à la coloration alimentaire et aux techniques de décoration.

**Session de l'Après-midi (14h00 - 17h00) :**

* Présentation des techniques de glaçage et de décoration avancées.
* Atelier pratique : création de bûches de Noël décorées de manière créative.
* Présentation visuelle et emballage des bûches.

**Jour 3 : Présentation et marketing des Bûches de Noël**

**Durée : 8h00 - 17h00**

**Session du Matin (8h00 - 13h00) :**

* Présentation des techniques de glaçage et de décoration avancées.
* Atelier pratique : création de bûches de Noël décorées de manière créative.
* Présentation visuelle et emballage des bûches.

**Session de l'Après-midi (14h00 - 17h00) :**

* Atelier pratique : stylisation et photographie professionnelle des bûches.
* Présentation des bûches de Noël aux autres participants.
* Questions-réponses et discussions finales.
* Remise des certificats de participation.

****Une réclamation ? une suggestion ?  
On vous écoute, on vous répond !  
Nous attendons vos messages à : sg.formareclam@gmail.com