

**PROGRAMME DE FORMATION**

**Domaine de Formation : GOURMANDISES DE PÂQUES**

**Objectifs de formation :**

* **Maîtrise des Techniques Pâtissières :** Acquérir une solide compréhension des techniques de base de la pâtisserie, y compris la création de biscuits, de petits gâteaux et de chocolats spécifiques à Pâques.
* **Créativité en Conception :** Développer la capacité à concevoir et à décorer des gourmandises de Pâques de manière créative et artistique, en utilisant des techniques de glaçage et de décoration variée.
* **Compétences en Chocolaterie :** Apprendre des techniques avancées de manipulation du chocolat, notamment le tempérage, le garnissage et la décoration, pour créer des chocolats fourrés et décorés pour Pâques.
* **Stratégies de Marketing de Pâques :** Comprendre comment présenter et commercialiser efficacement les gourmandises de Pâques, y compris la création de packs et d'offres spéciales pour attirer les clients.
* **Imagination de Créations Engageantes** : Développer des compétences en photographie alimentaire pour capturer des images attrayantes des gourmandises de Pâques, afin de les promouvoir de manière efficace.

**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**

* 20 ans d’expérience dans le métier en France et à l’étranger
* Brevet des techniques des métiers-
* Gérant de la boite Sucrée

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

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

**Méthodes Pédagogique :**

**- Ateliers Pratiques** : Organisez des sessions pratiques où les participants pourront créer et décorer des gourmandises de Pâques par eux-mêmes, en utilisant différentes techniques et ingrédients.

**- Démonstrations en Direct :** Organisez des démonstrations en temps réel où les formateurs montreront aux participants comment réaliser différentes étapes de création et de décoration des gourmandises.

**- Études de Cas :** Analysez des exemples concrets de gourmandises de Pâques réussies, discutez des choix de conception, de décoration et des stratégies de marketing utilisées.

**- Séances de Créativité :** Organisez des séances interactives de brainstorming où les participants peuvent générer des idées originales de conception et de décoration pour les gourmandises.

**- Photographie Alimentaire :** Intégrez des séances d'apprentissage sur la photographie alimentaire pour aider les participants à capturer des images attrayantes de leurs créations.

**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 aux gourmandises de Pâques
* Conception créative des gourmandises de Pâques
* Présentation et marketing des gourmandises de Pâques

**Déroulement de la formation :**

**Jour 1 : Introduction aux Gourmandises de Pâques**

**Durée : 8h00 - 17h00**

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

* Accueil et enregistrement des participants.
* Présentation des objectifs et de l'agenda de la formation.
* L'importance des gourmandises de Pâques dans la tradition et la culture.
* Tendances actuelles en matière de créations pâtissières pour Pâques.

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

* Techniques de base de la pâtisserie : confection de biscuits, chocolats, et petits gâteaux.
* Introduction aux différentes formes de gourmandises de Pâques : œufs en chocolat, lapins en sucre, etc.
* Atelier pratique : création de biscuits décoratifs et moulages en chocolat.

**Jour 2 : Conception Créative de Gourmandises de Pâques**

**Durée : 8h00 - 17h00**

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

* Revue des connaissances de la journée précédente.
* Utilisation de moules et d'outils pour façonner les gourmandises de Pâques.
* Décoration artistique : techniques de glaçage, peinture comestible, et applications décoratives.
* Introduction aux saveurs et combinaisons aromatiques spécifiques à Pâques.

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

* Techniques avancées de chocolaterie : tempérage, garnissage et décoration en chocolat.
* Atelier pratique : création de chocolats fourrés et décorés pour Pâques.
* Présentation visuelle des créations et mise en place d'une vitrine attrayante.

**Jour 3 : Présentation et Marketing des Gourmandises de Pâques**

**Durée : 8h00 - 17h00**

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

* Révision des jours précédents et des compétences acquises.
* Photographie alimentaire : capture d'images engageantes des gourmandises de Pâques.
* Stratégies de commercialisation et de vente pour la période de Pâques.
* Création de packs et d'offres spéciales pour attirer les clients.

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

* Atelier pratique : stylisation et photographie professionnelle des gourmandises.
* Présentation des créations aux autres participants.
* Séance de 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