



Programme Pédagogique : CAP Pâtissier - Bloc de **Compétence 1 Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux** **de voyage**

Organisme de Formation : Arborescence Formation

Arborescence Formation est un centre de formation spécialisé dans l'enseignement de différentes compétences. Fort de formateurs experts et d'un accompagnement personnalisé, Arborescence Formation offre une formation flexible en ligne et en présentiel.

Présentation Synthétique :

Ce programme vise à enseigner les techniques de base pour la réalisation de tour, petits fours secs et moelleux, ainsi que des gâteaux de voyage, conformément aux normes de France Compétences.

Prérequis :

- Aucun prérequis spécifique n'est nécessaire pour cette formation.

Durée et Horaires de la Formation :

- 35 heures au total, réparties sur 5 jours, à raison de 7 heures par jour.
- Horaire de 9h-12h30 et de 14h-17h30.

Modalités et Délai d'Accès :

- Inscription possible jusqu'à 45 jours avant le début de la formation, en présentiel.

Objectifs Pédagogiques Globaux :

- À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de gérer l'approvisionnement, l'organisation du travail, et l'élaboration de produits finis ou semi-finis à base de pâtes.

Méthodes et Moyens Pédagogiques :

- Méthodes affirmatives : Présentations théoriques, démonstrations pratiques.
- Méthodes interactives : Travaux pratiques, études de cas.
- Moyens : Manuels de formation, vidéos, matériels de pâtisserie, plateforme en ligne pour ressources supplémentaires.

Ressources Pédagogiques :

- Supports de cours.
- Fiches techniques et recettes.
- Démonstrations par le formateur.



Vidéos démonstratives.

Moyens Techniques :

- Cuisine professionnelle équipée.
- Vidéoprojecteur et ordinateur pour les parties théoriques.
- Accès à une plateforme en ligne pour des ressources complémentaires.

Le Référent des Formateurs :

Delil BASANMAY, un professionnel expérimenté dans le domaine de la pâtisserie, dirigera la formation.

Dispositifs d'Évaluation Pendant la Formation :

- Quizz, exercices pratiques, simulations.
- Évaluation finale : Examen pratique et théorique pour valider les compétences acquises.

Dispositifs d'Évaluation Après la Formation :

- QCM final et jeux de rôles pour évaluer l'assimilation des compétences.

Itinéraire Pédagogique :

Jour 1: Approvisionnement et Stockage

- Matin (3.5 heures) : Théorie de l'approvisionnement et gestion des stocks.
- Après-midi (3.5 heures) : Atelier pratique sur le stockage et la conservation.

Jour 2: Organisation du Travail

- Matin (3.5 heures) : Planification des tâches et mise en place des postes de travail.
- Après-midi (3.5 heures) : Application des normes d'hygiène et de sécurité.

Jour 3: Élaboration de Pâtes de Base

- Matin (3.5 heures) : Techniques de fabrication des pâtes.
- Après-midi (3.5 heures) : Pratique de la tournerie et réalisation de petits fours.

Jour 4: Gâteaux de Voyage

- Matin (3.5 heures) : Fabrication et techniques de cuisson des gâteaux de voyage.
- Après-midi (3.5 heures) : Emballage et présentation pour la vente.

Jour 5: Pratique Professionnelle et Évaluation

- Matin (3.5 heures) : Ateliers pratiques en cuisine.



Après-midi (3.5 heures) : Tests pratiques et évaluation de la production.

Ce programme est conçu pour être adapté aux besoins des apprenants et aux exigences du référentiel de France Compétences. Il est essentiel de personnaliser le contenu pour refléter l'expertise et l'approche pédagogique de Arborescence Formation.

Prix

1290€

Personne en situation de handicap

Ouvert aux personnes en situation de handicap. Nous prévenir à l'avance pour adapter la prestation si besoin. Prendre contact avec le responsable pédagogique et demander un rendez-vous avec le référent handicap.

Contact

Responsable pédagogique : 06 60 30 05 33 – contact@arborescence-formation.com