

Programme Pédagogique : CAP Pâtissier - Bloc de Compétence 2 Entremets et petits gâteaux

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 couvre les compétences nécessaires pour la préparation des éléments de garniture, la réalisation des fonds, ainsi que le montage et la finition d'entremets et de petits gâteaux.

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 préparer et de finir des entremets et petits gâteaux selon les standards professionnels.

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: Préparation des Éléments de Garniture

- Matin (3.5 heures) : Théorie et pratique sur les crèmes de base et dérivées.
- Après-midi (3.5 heures) : Atelier pratique sur les appareils croustillants et la préparation des fruits.

Jour 2: Réalisation des Fonds pour Entremets et Petits Gâteaux

- Matin (3.5 heures) : Techniques de préparation des fonds d'entremets.
- Après-midi (3.5 heures) : Pratique de la réalisation des fonds pour petits gâteaux.

Jour 3: Montage et Finition d'Entremets

- Matin (3.5 heures) : Montage des entremets.
- Après-midi (3.5 heures) : Techniques de finition et de glaçage.

Jour 4: Décoration des Petits Gâteaux

- Matin (3.5 heures) : Théorie de la décoration et valorisation des petits gâteaux.
- Après-midi (3.5 heures) : Atelier pratique de décoration.

Jour 5: Valorisation des Produits Finis et Évaluation

- Matin (3.5 heures) : Stratégies de valorisation et mesure du coût des produits fabriqués.
- 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 Compétences¹². 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