

Petits gâteaux glacés via le MasterChef

Technique métier - Transition Alimentaire Pâtisserie



Dans un marché compétitif où l'efficacité opérationnelle et l'innovation sont essentielles, la maîtrise de l'utilisation et de la programmation de votre MasterChef est devenue cruciale.

Cette formation est conçue pour vous fournir les compétences nécessaires à la fabrication de délicieux gâteaux glacés, à optimiser votre production grâce à l'utilisation du MasterChef pour concevoir une gamme de petits gâteaux glacés, et à respecter les règles sanitaires spécifiques à la manipulation de produits glacés.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Maitriser les étapes et processus de fabrication de gâteaux glacés**
- Optimisation la production par l'automatisation grâce au Masterchef**
- Concevoir une gamme de petit gâteaux glacés**
- Respecter les règles sanitaires spécifiques au travail des produits glacés.**

Programme de la formation

Module 1 - Les bonnes pratiques d'utilisation du MASTERCHEF

Fonctionnalités et avantages du MASTERCHEF.

Explication approfondie du tableau de commande.

Module 2 - Optimiser la productivité et le développement durable

Utiliser le MasterChef pour augmenter l'efficacité et la précision de la production.

Préconisations liées au développement durable, notamment la lutte contre le gaspillage.

Module 3 - Techniques de fabrication Spécificités techniques et technologiques (théories et pratiques)

Connaître les produits et matières premières

Maîtriser les procédés de fabrication de la glace : méthodes de cuisson, pasteurisation, turbinage.

Définir et mettre en pratique les programmes adaptés à l'entreprise,

Maîtriser les techniques de fabrication et concevoir différents biscuits et inserts pour les entremets et petits gâteaux glacés.

Développer des recettes innovantes et attractives.

Créer des assortiments variés répondant aux goûts et préférences des consommateurs.

Maîtriser les techniques assemblages et de montages modernes

Module 4 - Hygiène et sécurité alimentaire

Sensibilisations des règles d'hygiène et de sécurité.

Respecter les règles sanitaires spécifiques au travail des produits glacés.

Conservation de la production

Public concerné

Boulanger, Pâtissier, Employé polyvalent, Vendeur, Personnel de fabrication
Tous niveaux

Prérequis apprenants

Aucun prérequis n'est exigé. Un test de positionnement sera établi en début de formation.

Modalités, lieux et accessibilité

En présentiel dans votre entreprise.
Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

Nombre de stagiaires (min. et max.)

1 à 8 participants

Durée

2 jours - 14 heures

Formateur

Il ou elle apporte la théorie et la pratique, transmet les bons gestes et évalue les acquis

Petits gâteaux glacés via le MasterChef

Technique métier - Transition Alimentaire Pâtisserie



Méthodes Pédagogiques

Active
Participative

Personnalisation de la formation:

Présentation des recettes réalisées sur mesure par l'intervenant en fonction de la saison, mais aussi de la structure, de la clientèle, de la géolocalisation et du positionnement de l'établissement. Productions individuelles ou en groupe en fonction des recettes sélectionnées en amont. Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce.

Moyens pédagogiques

Echanges d'expériences,
Études de cas,
Mise en situation par la
réalisation de production dans
l'environnement réel de travail

Dates de formation / délai d'accès :

Une réponse sera apportée sous 2 semaines pour définir une date.
Si la prise en charge se fait par un OPCO : mise en place sous 5 semaines après le dépôt du dossier auprès du l'organisme financeur
Si le financement se fait directement auprès de l'organisme de formation : dès que possible suivant la disponibilité du formateur.

Outils pédagogiques

Matériels spécifiques,
Recettes personnalisées,
Réalisation de production.

Dispositifs d'évaluations des stagiaires :

Évaluation formative (par mise en situation) tout au long de la formation et tests

- évaluation de pré formation et évaluation des connaissances techniques
- évaluation formative par mise en situation par la réalisation de production
- questionnaire de satisfaction de fin formation
- questionnaire à froid soumis sous format électronique 3 mois après la formation.

Documents remis

Livret pédagogique de
l'apprenant avec les
recettes personnalisées
sous format numérique
disponible dans l'extranet
personnel de l'apprenant

Validation:

La présence active tout au long de la formation et l'évaluation formative donnera lieu à une attestation de fin de formation et/ou un certificat de réalisation.

Profil du formateur:

Pâtissier, glacier et chocolatier de formation, **Philippe Renou** a travaillé pour plusieurs maisons, en tant notamment que chef pâtissier de la Boulangerie Pâtisserie Gosselin, à Paris, avant de devenir pâtissier conseil dans l'équipe de **MONO-France**.

Tarifs

Sur devis après entretien.

Indicateur de résultats:

Pas de formation réalisée en 2023



Étant dans une démarche écoresponsable, e'NOV Formation privilégie le format numérique de tous les documents.

Cette formation vous est proposée par :
SARL E'NOV Formation au capital de 10 000€ -

contact@e-novformation.fr
06 29 80 17 02

SIREN 980640908 - NDA 75470177247

En partenariat avec MONO-France

