

# Optimiser sa production autour de 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 vous permettra d'approfondir vos connaissances afin de maîtriser l'utilisation et les programmations du MasterChef pour accroître efficacement la production. Les apprenants seront développer de nouvelles gammes à forte valeur ajoutée, optimiser les performances organisationnelles, et créer une nouvelle gamme de produits finis grâce à l'utilisation du MasterChef.

## Objectifs pédagogiques

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

- Utiliser et réaliser différents réglages
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Développer sa production par l'automatisation
- Développer une gamme à forte valeur ajoutée
- Commercialiser les différents produits sous de nouveaux formats

## Programme de la formation

### Module 1 - Les bonnes pratiques d'utilisation.

Introduction aux fonctionnalités de base et à l'utilisation efficace du MasterChef.  
Explication du tableau de commande,  
Découverte des astuces sur plusieurs applications.

### Module 2 - Sécurité et hygiène

Rappel des règles d'hygiène et de sécurité,  
Faciliter le nettoyage,  
Assurer la sécurité bactériologique,  
Les règles de pasteurisation (théorie et législation),  
Maîtriser les cuissons et refroidissements.

### Module 3 - Optimiser la productivité

Découverte des différentes productions,  
Savoir organiser le travail autour du Masterchef,  
Savoir établir un ordre de fabrication pour optimiser la production.

### Module 4 - Les techniques de fabrication de produits finis (théories et pratiques)

Maîtriser les techniques de fabrication de produits prêts à vendre,  
Maîtriser les techniques de fabrication de nouveaux produits (pâtes à tartiner, confitures, mises au point des couvertures, les nappages),  
Définir et mettre en pratique les programmes adaptés,  
Développer une gamme de produits à forte valeur ajoutée.

### Module 5 - Le "plus" Marketing

Savoir mettre en avant et communiquer autour des nouveaux produits,  
Mettre en place d'un programme de fidélisation.



#### 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



#### Formateur

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

# Optimiser sa production autour de 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

