



BUCHES DE NOEL REVISITEES - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Apprendre les techniques de fabrication de bûches de Noël revisitées adaptées à la boulangerie.
- Savoir développer une gamme variée et originale pour la saison festive.
- Maîtriser les étapes de production, de décoration et de présentation des bûches revisitées.



PUBLIC CIBLÉ

- Boulangers
- Pâtisseries
- Apprentis

ou toute personne souhaitant développer ses compétences dans la création de bûches de Noël revisitées



PRÉREQUIS

Connaissances de base en pâtisserie ou boulangerie.



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

BLOC 1 : INTRODUCTION AUX BÛCHES DE NOËL REVISITÉES

- Comprendre les tendances actuelles des bûches de Noël modernes.
- Identifier les différents types : bûches glacées, pâtisseries, individuelles.

Atelier pratique :

Analyse et dégustation de modèles variés.

BLOC 2 : SÉLECTION ET PRÉPARATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

- Choix des ingrédients pour des recettes savoureuses et innovantes.
- Préparation des bases : génoises, dacquoises, biscuits roulés.

Atelier pratique :

Préparation des bases adaptées aux bûches de Noël.

BLOC 3 : TECHNIQUES DE FABRICATION ET RECETTES VARIÉES

- Techniques de montage et de garniture : mousses, crèmes, ganaches.
- Réalisation de bûches glacées et pâtisseries.
- Création de saveurs et textures originales.

Atelier pratique :

Fabrication de bûches revisitées selon différentes recettes.

BLOC 4 : DÉCORATION ET FINITIONS

- Techniques de glaçage et enrobage.
- Utilisation d'éléments décoratifs modernes : sprays velours, motifs en chocolat, inserts.
- Finitions esthétiques pour des présentations élégantes.

Atelier pratique :

Décoration et finalisation des bûches.



BLOC 5 : PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION

- Présentation attrayante pour la vente : boîtes, supports, vitrines.
- Élaboration d'une gamme complète pour la période festive.
- Stratégies de vente et de marketing adaptées à la saison de Noël.

Atelier pratique :

Élaboration d'une mini-gamme pour la vente.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements de pâtisserie (moules, spatules, poches à douille, etc.).
- Ingrédients variés pour les ateliers.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue durant les ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com