



FABRICATION DE BISCUITS CLASSIQUES ET REVISITÉS - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les bases de la fabrication de biscuits traditionnels.
- Créer des saveurs modernes et revisités pour répondre aux nouvelles attentes des clients.
- Optimiser les textures et la conservation des biscuits.



PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la confiserie, chocolaterie et biscuiterie souhaitant perfectionner leurs techniques ou découvrir des innovations modernes.



PRÉREQUIS

Maîtrise des bases de la confiserie, chocolaterie ou biscuiterie ou expérience professionnelle confirmée.



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

JOUR 1 (7 HEURES)

- Introduction aux bases des biscuits classiques : sablés et cookies.
- Techniques de mélange et cuisson pour une texture parfaite.
- Création de biscuits aux saveurs innovantes : épices, fruits secs et herbes.

JOUR 2 (7 HEURES)

- Réalisation de biscuits fourrés et garnis.
- Techniques de conditionnement et conservation pour la vente.
- Analyse des créations et ajustement des recettes.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel spécifique adapté aux techniques enseignées.
- Études de cas et retours d'expérience.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

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