

Pâtisserie salée : perfectionner sa technique pédagogique de formateur

Du mardi 1er au jeudi 3 juillet 2025

Cette formation est destinée aux formateurs souhaitant perfectionner leurs compétences en pâtisserie salée afin de transmettre les meilleures techniques et pratiques à leurs apprentis en CAP charcutier-traiteur.

| PUBLIC VISÉ | PRÉREQUIS | TARIF | INTERVENANT | TEMPS | LIEU |
|--|-----------|---------------------|---|--|--|
| Formateurs de CFA, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur | Aucun | 1.050 € HT/Pers. | Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier | Durée : 21 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :00 - 17 :00 Jour 3 : 8 :00 - 15 :00 | ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris |



Objectifs

- **Affiner les techniques de pâtisserie salée** pour offrir des démonstrations et des conseils de haute qualité aux apprentis.
- **Développer des méthodes d'enseignement efficaces** pour transmettre les pratiques professionnelles essentielles aux futurs CAP charcutier-traiteur.
- **Adapter les recettes et techniques aux besoins pédagogiques**, en intégrant des pratiques innovantes et des conseils pratiques pour une formation optimale.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires**, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- **Utilisation des équipements du laboratoire** pour réaliser les fabrications et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- **Remise de fiches techniques détaillant les étapes de fabrication**, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.
- **Remise d'un dossier pédagogique** pour soutenir l'apprentissage et la mise en œuvre des techniques après la formation.



Contenu pédagogique

- **Techniques de pâtisserie salée** : Réalisation des bases (pâtes, quiches, tourtes) et maîtrise des cuissons.
- **Pédagogie pratique** : Méthodes pour simplifier les explications et capter l'attention des apprentis.
- **Innovation et adaptation** : Recettes modernes, gestion des erreurs courantes et valorisation professionnelle.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid



Photo non contractuelle

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

Recettes en cours de création

Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org