



CATALOGUE DE FORMATION

BOULANGERIE | PÂTISSERIE | CHOCOLATERIE |
GLACERIE | SNACKING



ADÉLICE
FORMATION



VOUS AVEZ TOUTES LES RAISONS DE CHOISIR ADÉLICE FORMATION

UN ACTEUR DE LA CERTIFICATION QUALIFIANTE PROFESSIONNELLE

Depuis plus de 20 ans, ADÉLICE Formation, entité du Groupe IRFA Formation, se positionne sur le marché de la formation des métiers de bouche, et propose aux professionnels des secteurs des métiers de bouche, de l'artisanat et de la distribution souhaitant développer leurs compétences des **Certificats de Qualification Professionnelle** adaptés à leurs besoins et ambitions.

CQP
de branche



LA DIMENSION HUMAINE AU CŒUR DE L'ENGAGEMENT PÉDAGOGIQUE

ADÉLICE Formation rend les participants acteurs de leur formation. L'objectif est de créer des environnements d'apprentissage favorisant le travail collaboratif, la réflexion, la mise en pratique et les échanges par la communication.



UNE EXPERTISE DES SECTEURS DES MÉTIERS DE BOUCHE, DE L'ARTISANAT ET DE LA DISTRIBUTION

ADÉLICE Formation peut compter sur un réseau de consultants-formateurs experts dans leurs domaines de compétences. Femmes et hommes de terrain passionnément investis et immédiatement opérationnels, ils ont à cœur de partager leurs expériences, réflexions et conseils afin d'accompagner au mieux les apprenants.

LA QUALITÉ AU CŒUR DE LA DÉMARCHÉ

ADÉLICE Formation est certifié Qualiopi, garantissant la conformité d'organisation, de conception et d'efficacité de l'organisme de formation et assurant un niveau de satisfaction optimal des participants. En qualité d'organisme de formation reconnu et engagé, ADÉLICE Formation déploie toutes les ressources nécessaires sur l'ensemble du territoire pour assurer un service de haute qualité auprès des professionnels des secteurs des métiers de bouche, de l'artisanat et de la distribution.

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification a été délivrée au titre
de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

UNE POLITIQUE HANDICAP ENGAGÉE

ADÉLICE Formation mobilise ses collaborateurs, ses locaux et ses outils pour adapter les moyens de la formation et ainsi accueillir, accompagner et former les publics en situation de handicap.



NOS CHIFFRES

CLÉS



+20

Années
d'expérience



1463

stagiaires formés en 2022



1052

jours de formation



100%

de réussite à l'obtention des CQP

SOMMAIRE



BOULANGERIE

Renforcer la gestion et la marge brute	6
Les pains de tradition française	6
Boulangerie bio	6
Diriger, encadrer, animer une équipe de boulangers	7
Techniques de vente, de conseils et de services	7
Pains spéciaux	7
La viennoiserie et la maîtrise de la congélation	7
Pains méditerranéens	8
Améliorer l'organisation du travail	8
Créer et préparer l'ouverture d'un rayon boulangerie traditionnelle	8
Perfectionner le process de fabrication et de transformation	8



PÂTISSERIE

Créer et préparer l'ouverture d'un rayon pâtisserie traditionnelle	9
Améliorer l'organisation du travail et optimiser la productivité au laboratoire	9
La pâtisserie d'assemblage	9
Diriger, encadrer, animer une équipe de pâtisseries	10
La pâtisserie, recettes simples et efficaces	10
Les règles d'implantation du rayon pâtisserie	10
Techniques de vente, de conseils et de services	10
Développer les performances commerciales et la fréquentation client	11
Renforcer la gestion et la marge brute	11
Un rayon festif pour les fêtes de fin d'année	11
Bûches, entremets et pâtisseries glacées pour Noël et Pâques	11



CHOCOLATERIE

Créer et préparer l'ouverture d'un rayon chocolaterie confiserie	12
Les créations chocolatées pour Pâques et Noël	12
Confiseries et chocolats	12
Bonbons, chocolats moulés	13



GLACERIE

Mise en œuvre d'un concept glacerie	14
Crèmes glacées et sorbets	14
Les bûches glacées de Noël	14



SNACKING

Créer et préparer l'ouverture d'un concept snacking	15
Les tendances snacking autour des sandwiches et du pain	15
Création d'une gamme de sandwiches	15
Création d'une gamme de croc-baguettes	16
Création d'une gamme de tartines bruschettas	16
Les quiches et les tartes	16
Spécial salades	16
Pâtes fraîches	17
Concept gaufres et crêpes	17
Plats cuisinés chauds	17

VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS SUR NOS FORMATIONS ?



secretariat@adeline-formation.eu



02 54 78 16 21



RENFORCER LA GESTION ET LA MARGE BRUTE

PROGRAMME

- Évaluer les performances du rayon : chiffre d'affaires, marge
- Maîtriser les calculs commerciaux
- Savoir mesurer les stocks et les inventaires
- La démarque et les pertes
- Coût de revient et marge : le rendement et les fiches de rendement
- Élaborer un prix de vente consommateur
- La politique promotionnelle du rayon :
 - Calculer son impact
 - Contrôler le travail technique
 - Construire des tableaux de bord et de suivi

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de gestion
- Développer la marge

LES PAINS DE TRADITION FRANÇAISE

PROGRAMME

- Pain de tradition Française aux graines
- Pain rustique en tradition Française
- Les traditionnels aromatiques
- La baguette de tradition Française

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Bonifier vos recettes de fabrication
- Augmenter la qualité gustative des produits

BOULANGERIE BIO

PROGRAMME

- Pain bis
- Pain au petit épeautre
- Pain aux fruits secs
- Kouglouf
- Panettone
- Boule Bio au levain
- Baguette de tradition Française

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Découvrir les recettes de pain « Bio »
- Répondre aux attentes des consommateurs

DIRIGER, ENCADRER, ANIMER UNE ÉQUIPE DE BOULANGERS

PROGRAMME

- Les fondamentaux du management
- Connaître et adapter son style de management
- La communication avec son équipe
- La communication verbale et comportementale
- Fixer des objectifs
- La délégation et le contrôle
- Appréhender et régler les conflits
- Faire évoluer ses collaborateurs

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Maîtriser les règles fondamentales du management
- Animer et communiquer avec une équipe de boulangers

TECHNIQUES DE VENTE, DE CONSEILS ET DE SERVICES

PROGRAMME

- Les missions professionnelles de la fonction de vendeur
- Les différentes étapes de la vente
- Les astuces pratiques de la vente additionnelle
- Savoir conseiller et argumenter
- La communication professionnelle liée à la vente
- Les techniques d'emballage
- La décoration et présentation des produits dans la vitrine
- Exercice de caméra en situation réelle

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Appliquer les techniques de vente et de conseils
- Apporter un service de qualité
- Maîtriser la vente additionnelle

PAINS SPÉCIAUX

PROGRAMME

- Pain muesli
- Rusti noix
- Pain aux maïs
- Soleil provençal
- Pain de meule
- Meunier
- Pain des bois
- Pavé des vendanges
- Polka
- Pain de campagne, pousse lente
- Baguette tradition en différé

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Améliorer ses recettes, nouvelles techniques de fabrication
- Moderniser et élargir sa gamme

LA VIENNOISERIE ET LA MAÎTRISE DE LA CONGÉLATION

PROGRAMME

- Du croissant à la brioche feuilletée : revisiter les recettes
- Croissant poussé et congelé
- Le prêt à cuire en 30 minutes, ses congélations
- Boitage et présentation rayon

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Optimiser les recettes de fabrication
- Développer la qualité gustative

PAINS MÉDITERRANÉENS

PROGRAMME

- **Italie**
 - Puglese
 - Ciabatta
 - Pain aux olives
 - Panini all'olio
 - Focaccia
- **Espagne**
 - Pan de cebada
 - Pan Gallego
- Ensaimadas
- Pain de grain, Pan aceite
- **Grèce – Turquie – Maroc**
 - Christopsomo
 - Tsourekli
 - Pains aux olives
 - Pain de vacances

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Moderniser et élargir sa gamme

AMÉLIORER L'ORGANISATION DU TRAVAIL

PROGRAMME

- La fonction et les missions de chaque salarié
- Définir une fiche de poste
- Les missions quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles
- Construire un planning horaire en fonction de certains paramètres
- Revoir l'espace de travail et son organisation
- Les besoins en matériel technique et de vente
- Les forces et les faiblesses de l'équipe

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Redéfinir la fonction et les missions de chacun
- Construire des méthodes d'organisation efficaces

CRÉER ET PRÉPARER L'OUVERTURE D'UN RAYON BOULANGERIE TRADITIONNELLE

PROGRAMME

- Les investissements matériels
- Identifier et se démarquer de la concurrence
- Connaître et répondre aux attentes de la clientèle
- Définir les gammes, assortiments et spécialités
- Implantation du rayon en fonction de critères précis
- La stratégie et la dynamique commerciale du rayon
- Hygiène, propreté, réglementation, traçabilité
- Prix de vente et marge
- L'équipe de vente, la relation client
- Se fixer des objectifs commerciaux

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Réussir l'ouverture d'un rayon traditionnel en vente assistée
- Optimiser l'image de la boulangerie
- Développer le chiffre d'affaires

PERFECTIONNER LE PROCESS DE FABRICATION ET DE TRANSFORMATION

PROGRAMME

- Toutes les techniques de fabrication du pétrissage au façonnage
- Les matières premières
- La composition des recettes : les aspects à corriger
- Les techniques de transformation sur les produits crus surgelés
- Les techniques de transformation sur les produits précuits
- Les techniques de transformation sur les viennoiseries

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Améliorer les techniques professionnelles de fabrication
- Bonifier les recettes produits
- Améliorer les techniques professionnelles de transformation

CRÉER ET PRÉPARER L'OUVERTURE D'UN RAYON PÂTISSERIE TRADITIONNELLE

PROGRAMME

- Les investissements en matériel
- Identifier et se démarquer de la concurrence
- Connaître et répondre aux attentes de la clientèle
- Définir gammes, assortiments et spécialités
- Implantation du rayon en fonction de critères précis
- La stratégie et la dynamique commerciale du rayon
- Hygiène, propreté, réglementation, traçabilité
- Prix de vente et marge
- L'équipe de vente et la relation client
- Se fixer des objectifs commerciaux

DURÉE

 5 jours

OBJECTIFS

- Réussir l'ouverture d'un rayon traditionnel en vente assistée
- Optimiser l'image du secteur frais et du magasin

AMÉLIORER L'ORGANISATION DU TRAVAIL ET OPTIMISER LA PRODUCTIVITÉ AU LABORATOIRE

PROGRAMME

- La fonction et les missions de chaque salarié
- Définir une fiche de poste
- Les missions individuelles quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles
- Construire un planning horaire en fonction de certains paramètres
- Revoir l'espace de travail et son organisation
- Les besoins en matériel technique et de vente
- Les forces et les faiblesses de l'équipe

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Redéfinir la fonction et les missions de chacun
- Planifier avec succès
- Construire des méthodes d'organisation

LA PÂTISSERIE D'ASSEMBLAGE

PROGRAMME

- Les produits : pâtes, les biscuits, les crèmes, les appareils, les mousses
- Les techniques de conservation
- Les techniques de montage
- Les finitions et les décors adaptés aux styles de commercialisation et de distribution

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Découvrir les produits semi-élaborés
- Maîtriser les techniques d'assemblage
- Dynamiser et diversifier les techniques

DIRIGER, ENCADRER, ANIMER UNE ÉQUIPE DE PÂTISSIERS

PROGRAMME

- Les fondamentaux du management
- Connaître et adapter son style de management
- La communication avec son équipe
- La communication verbale et comportementale
- Les forces et les faiblesses de l'équipe
- Fixer des objectifs
- La délégation et le contrôle
- Appréhender et régler les conflits

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Maîtriser les règles fondamentales du management
- Animer et communiquer avec une équipe de pâtisseries

LA PÂTISSERIE, RECETTES SIMPLES ET EFFICACES

PROGRAMME

- Tarte au citron revisitée
- Entremets alliance
- Paris Brest
- Entremets tout chocolat
- Amour Passion
- Pâte à choux
- Cake mandarine
- Crème anglaise

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Revisiter des recettes de pâtisserie classiques
- Optimiser des méthodes de travail efficaces

LES RÈGLES D'IMPLANTATION DU RAYON PÂTISSERIE

PROGRAMME

- Connaître les règles fondamentales de merchandising
- Positionnement du rayon dans l'univers frais
- Les techniques d'implantation des familles
- Sélectionner un assortiment
- Apporter un sans festif et plaisir

DURÉE

 **1 jour**

OBJECTIFS

- Appliquer les règles de merchandising au rayon

TECHNIQUES DE VENTE, DE CONSEILS ET DE SERVICES

PROGRAMME

- Les missions professionnelles de la fonction de vendeur
- Les différentes étapes de la vente
- Les astuces pratiques de la vente additionnelle
- Savoir conseiller et argumenter
- La communication professionnelle liée à la vente
- Les techniques d'emballage
- La décoration et présentation des produits dans la vitrine
- Exercice de caméra en situation réelle

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Appliquer les techniques de vente et de conseils
- Apporter un service de qualité
- Maîtriser la vente additionnelle

DÉVELOPPER LES PERFORMANCES COMMERCIALES ET LA FRÉQUENTATION CLIENT

PROGRAMME

- Mesurer les performances du rayon
- Gamme – Assortiments
- Impact promotionnel
- Prix de vente
- Qualité de service
- Relation client
- Hygiène et propreté
- Implantation et théâtralisation
- Évaluer le degré de satisfaction des clients
- Construire des axes de progrès

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Définir des axes de progrès
- Optimiser les résultats commerciaux
- Augmenter la fréquentation client

RENFORCER LA GESTION ET LA MARGE BRUTE

PROGRAMME

- Évaluer les performances du rayon : chiffre d'affaires, marge
- Maîtriser les calculs commerciaux
- Savoir mesurer les stocks et les inventaires
- La démarque et les pertes
- Coût de revient et marge : le rendement et les fiches de rendement
- Élaborer un prix de vente consommateur
- La politique promotionnelle du rayon :
 - Calculer son impact
 - Contrôler le travail technique
 - Construire des tableaux de bord et de suivi

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de gestion
- Développer la marge

UN RAYON FESTIF POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

PROGRAMME

- Les assortiments et gammes de produits adaptés à la période de fin d'année
- Les techniques d'implantation et de théâtralisation
- La stratégie commerciale et promotionnelle
- La relation et le conseil client

DURÉE

 **1 jour**

OBJECTIFS

- Préparer et réussir les objectifs commerciaux des fêtes de fin d'année
- Proposer un assortiment festif

BÛCHES, ENTREMETS ET PÂTISSERIES GLACÉES POUR NOËL ET PÂQUES

PROGRAMME

- Réaliser les bases et les différents appareils (croustillant, mousse, biscuit, crémeux, ganache, crème, marmelade)
- Connaître et maîtriser les matières premières, les associations de saveurs et de textures
- Monter et assembler les différents éléments
- Réaliser des bûches traditionnelles et tendances
- Réaliser des entremets festifs
- Valoriser les finitions et les décors
- Calcul du prix de revient

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Réaliser les bûches, entremets et pâtisseries glacés pour Noël et Pâques
- Réaliser et créer des décors variés



CRÉER ET PRÉPARER L'OUVERTURE D'UN RAYON CHOCOLATERIE CONFISERIE

PROGRAMME

- Les besoins et les attentes de la clientèle
- Le marché local — la concurrence
- Le laboratoire de fabrication : normes, températures, capacité et zone de stockage...
- Le matériel nécessaire à la production : les investissements
- L'équipe et les hommes : les savoir-faire
- Les matières premières utilisées
- Définition des collections chocolats et confiseries
- Fabrication : mises au point, les fiches recettes, les prix de revient
- Hygiène et réglementation, traçabilité
- La dynamique commerciale, prix de vente et marge
- Se fixer des objectifs commerciaux

DURÉE

🕒 8 jours

OBJECTIFS

- Préparer et réussir l'ouverture d'un rayon chocolaterie confiserie
- Valoriser l'image des produits frais et du magasin

LES CRÉATIONS CHOCOLATÉES POUR PÂQUES ET NOËL

PROGRAMME

- Les matières premières
- Connaître le matériel spécifique
- Maîtriser les techniques pour travailler les différents types de chocolat (blanc, au lait, noir, végétal) : fondre, tempérer et travailler le chocolat
- Acquérir les techniques de fabrication, de moulage, d'assemblage et de montage des chocolats
- Savoir utiliser et choisir les moules
- Montage de différents chocolats
- Acquérir les techniques d'assemblage des pièces
- Maîtriser les diverses techniques de coloration et de pulvérisation de chocolat
- Réalisation des différents éléments de décoration et de présentation

DURÉE

🕒 2 jours

OBJECTIFS

- Réaliser les grands classiques pour Pâques et Noël
- Maîtriser les techniques professionnelles

CONFISERIES ET CHOCOLATS

PROGRAMME

- Fabrication des masses de base : ganaches, pralinés et pâtes d'amande
- Confection de confiseries : pâtes de fruits, nougats et caramels
- Procédé et différentes techniques de cristallisation du chocolat
- Les techniques du trempage manuel et mécanique de bonbons
- Mise en œuvre des techniques de décor chocolat pour entremets

DURÉE

🕒 2 jours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles

BONBONS, CHOCOLATS MOULÉS

PROGRAMME

- Réalisation de recettes de bonbons de chocolat et confiseries (pralinés fruités, pâtes d'amandes, ganaches à cadrer et ganaches liquides pour corps creux...) variées et innovantes
- Maîtrise de l'enrobage mécanique et proposition de multiples décors

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles



MISE EN ŒUVRE D'UN CONCEPT GLACERIE

PROGRAMME

- Les besoins et les attentes de la clientèle
- Le marché local – la concurrence
- Le laboratoire de fabrication : normes, températures, capacité et zone de stockage...
- Le matériel nécessaire à la production : les investissements
- L'équipe et les hommes : les savoir-faire
- Les matières premières utilisées
- Définition d'une gamme de produits Glacerie
- Fabrication : mises au point, les fiches recettes, les prix de revient
- Hygiène et réglementation, traçabilité
- La dynamique commerciale, prix de vente et marge

DURÉE

 10 jours

OBJECTIFS

- Préparer et réussir l'ouverture d'un rayon Glacerie
- Valoriser l'image des produits et du magasin

CRÈMES GLACÉES ET SORBETS

PROGRAMME

- Connaissances de la réglementation en hygiène et de la législation sur la composition des glaces
- Étude des différents produits et de leurs applications
- Fabrication et équilibre des différentes variétés de glaces en bacs et en individuelles
- Élaboration des sorbets à partir de pulpes et de fruits frais
- Réalisation de glaces sur bâtonnet, glaces soft « à l'italienne », et glaces de fruits au lait
- Utilisation de la turbine à glace et de la machine soft

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles

LES BÛCHES GLACÉES DE NOËL

PROGRAMME

- La pâte à la génoise
- Cuisson des différentes génoises
- Fabrication et cuisson des meringues
- Préparation de la crème chantilly
- Cuisson des amandes effilées
- Création de vacherins et de bûches glacées
- Calcul du prix de revient

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles



CRÉER ET PRÉPARER L'OUVERTURE D'UN CONCEPT SNACKING

PROGRAMME

- Le matériel de fabrication, petits matériels et autres
- Les types de pains
- Les garnitures
- Fabrication d'une sélection de 30 recettes de sandwiches
- Fabrication : mise en valeur
- Le matériel de vente : vitrine, emballages de présentation, emballages de service
- Présentation de la vitrine : mise en valeur
- Les produits complémentaires à la vente
- L'organisation commerciale
- Application en laboratoire

DURÉE

 4 jours

OBJECTIFS

- Créer un concept snacking.
- Réussir l'ouverture de concept snacking
- Élaborer une gamme de sandwiches

LES TENDANCES SNACKING AUTOUR DES SANDWICHS ET DU PAIN

PROGRAMME

- Les différents pains, façonnages, présentation
- Les différents mariages et saveurs (sauces, garnitures, condiments)
- Les différentes valorisations (emballage, support ...)
- Le respect de l'équilibre alimentaire
- Le respect des conservations (législation, étiquetage)
- Calcul du prix de revient

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Adapter sa gamme de sandwiches en fonction des tendances de consommation

CRÉATION D'UNE GAMME DE SANDWICHS

PROGRAMME

- Création et fabrication d'une gamme de 15 sandwiches «tendances»
- Fiches recette de fabrication
- Fiches prix de revient pour prix de vente
- Hygiène : réglementation
- Traçabilité des produits

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Innover et créer une gamme de sandwiches « tendances »
- Élargir son offre de gamme

CRÉATION D'UNE GAMME CROC-BAGUETTES

PROGRAMME

- Création et fabrication d'une gamme de 15 croc-baguettes
- Fiches recettes de fabrication
- Fiches prix de revient pour prix de vente
- Hygiène et réglementation
- Traçabilité des produits

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Innover et créer une gamme de croc-baguettes
- Élargir son offre de gamme

CRÉATION D'UNE GAMME DE TARTINES BRUSCHETTAS

PROGRAMME

- Création et fabrication d'une gamme de 15 tartines – Bruschettas
- Fiches recettes de fabrication
- Fiches prix de revient pour prix de vente
- Hygiène et réglementation
- Traçabilité des produits

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Innover et créer une gamme de tartines – Bruschettas
- Élargir son offre de gamme

LES QUICHES ET TARTES

PROGRAMME

- Tartes et tourtes :
 - Utilisation de pâtes brisées, feuilletées, à pizza, sablées, crumbles
 - Les garnitures à base de viandes, légumes, poissons
 - Les assaisonnements, les épices
- Mise en œuvre des recettes
- Définir la gamme
- Calcul du prix de revient

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles de fabrication

SPÉCIAL SALADES

PROGRAMME

- Mise en place et organisation du temps de réalisation (découpe des différents légumes) et préparation des sauces
- Confection des salades rassemblant divers ingrédients de saison
- Réalisation des sauces qui accompagnent les salades
- Mise en valeur du produit en les mettant en barquette
- Mise en avant des produits en vitrine
- Conseils de conservation
- Calcul du prix de revient

DURÉE

 **2 jours**

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles de réalisation
- Déterminer une gamme en fonction des saisons

PÂTES FRAÎCHES

PROGRAMME

- Fabrication de pâtes fraîches : le laminage et l'extrusion, la méthode la plus adaptée
- Élaboration de différentes recettes de pâtes et diverses autres compositions avec différentes semoules et assemblages avec des farines
- Réalisation de farces avec cuisson, des farces basées sur un assemblage ainsi que des farces sucrées et sucrées/salées
- Fabrication de pâtes farcies sous différents formats
- Préparation de diverses recettes de lasagne au saumon, au pesto, vertes à la bolognaise...
- Cuisson de différentes sauces typiquement italiennes : la sauce carbonara, la sauce bolognaise de Bologna, le pesto alla genovese, la sauce napolitaine,
- Calcul prix de revient

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles de fabrication

CONCEPT GAUFRES ET CRÊPES

PROGRAMME

- Préparation des pâtes / Pétrissage à la main, pétrissage machine / Organisation du travail
- Optimisation du matériel / Techniques de culottage des gaufriers
- Élaboration de garnitures sucrées
- Gaufre traditionnelle (chantilly, chocolat, sucre glace, confitures...)
- Gaufre crème pâtissière gratinée aux fruits de saison, etc
- Composantes et spécificités des différentes pâtes à crêpes
- Dérivés de produits crêpiers (blinis, roulés apéritifs, etc) : techniques de réalisation
- Préparation des pâtes
- Techniques de tournage, techniques de cuisson, techniques de pliage
- Préparation pour garniture dite « minute »

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Création et ouverture d'un concept Gaufres & Crêpes

PLATS CUISINÉS CHAUDS

PROGRAMME

- Définir une gamme de plats cuisinés chauds en fonction de la saison
- Le choix des matières premières nécessaires à la création
- Mise en œuvre des recettes
- Utiliser les techniques professionnelles
- Respecter les règles d'hygiène
- Calcul du prix de revient

DURÉE

 2 jours

OBJECTIFS

- Déterminer une gamme de plats cuisinés chauds en fonction de la saison



adelice-formation.eu



secretariat@adelice-formation.eu



02 54 78 16 21

