

BUCHES DE NOEL

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP boulanger/pâtissier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Dynamiser la qualité des réalisations (maitrise des techniques de fabrication, d'assemblage, de coupe et de montage)
- Diversifier son offre en élaborant de nouvelles recettes de bûches de Noël glacées et/ou pâtisseries innovantes pour les fêtes de Noël
- Accorder les différents saveurs et textures pour réaliser des bûches de Noël équilibrées
- Réaliser divers décors pour des présentations modernes et originales
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Maîtriser les diverses techniques de fabrication, de montage et de coupe
- Travailler sur différents accords de saveurs et de textures pour créer un équilibre gustatif et visuel
- Maîtriser la cuisson de différentes pâtes et biscuits (génénoise, biscuit Joconde, biscuit cuillère ...)
- Réalisation de différentes garnitures (mousses, crèmes, crèmeux, mousseline, glaces, inserts ...)
- Réalisation de différents enrobages (coulis, nappage, coque en chocolat, glaçage ...)
- Réalisation des éléments de décoration festifs et innovants
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires de bûches de Noël glacées et pâtisseries

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire participe à la réalisation des bûches de Noël
- 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

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

CHOCOLATS DE PAQUES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP boulanger/pâtissier/chocolatier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Etre capable de reproduire en boutique les créations de pâques
- Connaître les spécificités des chocolats (blanc, noir, au lait) et les courbes de tempérage
- Maitriser les techniques pour fondre, tempérer et travailler le chocolat
- Maitriser les techniques de fabrication, de moulage, d'assemblage et de montage des chocolats
- Optimiser les présentations en travaillant sur l'esthétique et le visuel des créations
- Connaître les méthodes de conservation du chocolat
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maitriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première
- Montage de différents chocolats de pâques du plus simple au plus élaboré
- Cuisson et moulage des différents types de chocolats (blanc, noir, au lait)
- Utilisation de la bombe à froid pour réaliser l'assemblage des pièces
- Maitriser les diverses techniques de coloration et de pulvérisation du chocolat
- Réalisation des différents éléments de décoration et de présentation
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

2.4. Présentation des créations réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires d'une palette de chocolats de pâques

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalisation et au montage des chocolats de pâques
- 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

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

DEVELOPPEMENT COMMERCIAL

Aucun prérequis n'est nécessaire. Néanmoins, un test d'évaluation de début de stage sera réalisé pour obtenir une photographie du niveau de départ.

1. Objectifs

- Maitriser les techniques d'accueil
- Maitriser les techniques de vente
- Développer les ventes additionnelles
- Gérer la relation client

2. Programme sur 3 Jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

- Acquérir les techniques d'accueil
- Acquérir les techniques de vente
- Les techniques de service à la disposition des ventes additionnelles
- Savoir bien identifier les différents types de clientèle
- Savoir s'adapter à tout type de clientèle en avançant ses désirs
- Maitriser son offre
- Les différents modes de communication
- Maitriser les suggestions et les éléments qui donnent envie
- Développer, argumenter et dynamiser son offre
- Traiter les objections
- Prévenir et maitriser les situations à risques
- Comment réagir en cas de conflit
- La fidélisation

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

3.1. Les modalités pédagogiques

- Présentation théorique, exposé et échanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

3.2. Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun

- Évalue les acquis

3.3. Les matériaux utilisés

- Documents techniques
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

3.4. Les documents remis aux participants

- Copie du support (diaporama)
- Copie des exercices et des corrigés
- Procédures internes types
- Résumé des données techniques

3.5. Nature des travaux demandés aux participants

- Exercices pratiques
- Expérience personnelle
- Jeux de rôle

3.6. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique
- A l'issue de la formation : évaluation théorique

3.7. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

ENTREMETS ET PETITS GATEAUX

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP boulanger/pâtissier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Dynamiser la qualité des pâtisseries (maîtrise des techniques de fabrication, d'assemblage et de montage)
- Diversifier son offre en élaborant de nouvelles recettes d'entremets, tartelettes et petits gâteaux
- Optimiser les présentations en utilisant des contenants adaptés (maîtrise des outils) et en retravaillant le visuel et les textures
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Savoir décliner une même préparation pour obtenir différents produits finis
- Apprendre à allier préparations classiques et originalité en associant différentes sortes de textures et de saveurs pour créer un équilibre gustatif (fondant, craquant, amer, sucré, salé ...)
- Réalisation et cuisson de différentes pâtes et biscuits
- Réalisation de différents appareils (mousses, crèmes, crémeux, inserts ...)
- Maîtriser les diverses techniques de montage (en cadre, en cercle, en moule ...)
- Réalisation des différents éléments de décoration et de présentation
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires d'une palette d'entremets et petits gâteaux

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise des desserts glacés, tartes, entremets...
- 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

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

LES PAINS SPECIAUX

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP boulanger ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Gérer la production de ses pains spéciaux par une réalisation simple et efficace
- Dynamiser la qualité de son offre par une fabrication artisanale à travers la maîtrise des techniques de fabrication traditionnelles
- Etendre et personnaliser sa gamme de pains spéciaux par l'élaboration de nouvelles recettes et le travail de nouvelles formes et de nouveaux arômes
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Connaissance des différents composants (farine, levure, poolish, levain, eau, sel, épices, condiments...)
- Maîtrise des pétrissages, façonnages et lamages du pain
- Fabrication et production des différentes sortes (tradition, courant, pain de mie ...) et formes de pain
- Maîtriser le réglage et l'utilisation des fours, l'enfournement, les temps de cuisson et le défournement
- Personnalisation des pains spéciaux par l'apprentissage de façonnages innovants et la déclinaison de saveurs originales
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires d'une palette de pains spéciaux

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise différents pains spéciaux
- 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

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

MANAGEMENT DE VOTRE ETABLISSEMENT

Public cible : Gérant(s) ou tout salarié(s) susceptibles(s) de diriger une équipe (Chef d'équipe, Chef de salle, Chef de rang, Manager ...)

Prérequis : Être manager ou sur le point de l'être. Un test d'évaluation de début de stage sera réalisé pour mesurer le niveau de connaissances et l'attitude managériale.

1. Objectifs

- Mettre en application les fondamentaux du management
- D'atteindre les objectifs fixés
- Savoir se définir en tant que Manager
- Développer les compétences de chacun des collaborateurs
- Gérer et dynamiser une équipe
- Entretenir la motivation de ses salariés

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Les fondamentaux du Management

- Définition du management
- Apprendre à se positionner
- Savoir gérer son équipe
- Connaître les qualités et les compétences requises du manager
- Savoir fixer des objectifs à ses collaborateurs en ajustant ses pratiques de management

2.2. Les différents styles de management

- Comprendre et définir son propre style de Management (Directif, persuasif, Délégatif ou Participatif)
- Réalisation d'un autodiagnostic grâce à l'administration de différents tests
- Exploitation et interprétation de l'autodiagnostic par le formateur
- Mise en situation et jeux de rôles pour mettre en application les différents styles de management

2.3. Diriger et fixer des objectifs à ses collaborateurs

- Identifier et définir ses objectifs avec la méthode SMART
- Connaître et utiliser le bon type de communication au bon moment avec les bonnes personnes (A chaud, A froid)

2.4. Motiver et ajuster ses pratiques

- Evaluer la motivation de ses salariés

- Déterminer les enjeux de la motivation
- Savoir repérer les causes de la démotivation
- Connaitre Les différents types d'animation

2.5. La communication managériale

- Affirmation de soi
- Gérer un conflit
- La juste attitude
- Le recadrage

2.6. Animation

- Animer une réunion
- Le recrutement
- L'entretien annuel

2.7. Le recrutement

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

3.1. Les modalités pédagogiques

- Présentation théorique
- Exposé et échanges d'expériences
- Cas pratiques et corrigés

3.2. Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

3.3. Les matériaux utilisés

- Diaporama
- Documents techniques
- Ordinateur
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

3.4. Les documents remis aux participants

- Copie du support (diaporama)
- Copie des exercices et des corrigés
- Procédures internes types
- Résumé des données techniques

3.5. Nature des travaux demandés aux participants

- Exercices pratique
- Expérience personnelle
- Jeux de rôle

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique
- A l'issue de la formation : évaluation théorique

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

SNACKING

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP cuisinier/boulangier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Décliner une gamme de snacking mettant en œuvre des produits de qualité à faible coût d'achat
- Mettre en valeur les productions pour optimiser la vente

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Produits, approvisionnement, portions et grammages

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat
- Connaissance des portions et grammages
- L'utilisation de produits classiques et d'assemblage

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson, de présentation

- Maîtrise des techniques de préparation culinaire
- Maîtrise des assaisonnements et des condiments
- Maîtrise des techniques de cuisson : grill, plancha, presse à sandwiches et toaster
- Connaissance des tendances de consommation et d'équilibre alimentaire dans le respect des goûts
- Maîtrise de la conservation, de la législation en vigueur et de l'étiquetage du prêt à manger
- Présentation et dressage original par les contenants et emballages

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes attractives

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation des recettes dans le concept du prêt à manger

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise soupes, salades, sandwiches traditionnels, sandwiches spéciaux, etc...

- 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

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

SUCRE D'ART

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP boulanger/pâtissier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Dynamiser et diversifier la présentation et la décoration des desserts
- Acquérir les techniques nécessaires au travail du sucre d'art
- Maitriser les différentes cuissons du sucre
- Apprendre à réaliser des décors et des supports de présentation en sucre d'art
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maitriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques de conservation et de stockage des réalisations en sucre
- Maitriser les diverses préparations du sucre : cuisson, satinage, façonnage
- Maitriser les diverses techniques de travail du sucre d'art : pastillage, glace royale, sucre coulé, sucre soufflé, sucre tiré ...
- Apprendre les règles d'équilibre du sucre pour la décoration des desserts
- Réaliser des desserts de prestige et de cérémonie
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

2.4. Présentation des pièces et recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires de pièces artistiques en sucre

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire réalise des pièces artistiques et des décors en sucre
- 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

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

VIENNOISERIES

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP boulanger/pâtissier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Réaliser tout type de pâtisserie des plus classiques aux plus originales
- Dynamiser la qualité des pâtisseries par une fabrication artisanale à travers la maîtrise des techniques de fabrication traditionnelles
- Diversifier son offre en élaborant de nouvelles recettes de pâtisserie
- Personnaliser sa gamme de viennoiseries en retravaillant les goûts et les textures
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

2.3. Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Etude des différents pétrissages, beurrage, tourage et façonnage des croissants et pains au chocolat
- Etude du pétrissage et de la pousse des différentes sortes de brioches
- Apprendre à maîtriser les méthodes de fermentation et le réglage des chambres de fermentation
- Maîtriser le réglage et l'utilisation des fours, l'enfournement, les temps de cuisson et le défournement
- Personnalisation des viennoiseries par l'apprentissage de façonnages innovants et la déclinaison de garnitures originales pour créer un équilibre gustatif
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

2.4. Présentation des recettes réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires d'une palette de viennoiseries

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client
- Chaque stagiaire participe à la réalisation des viennoiseries
- 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

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid

WEDDING CAKE

Prérequis : Le niveau minimum requis est un BEP, CAP boulanger/pâtissier ou équivalent.

1. Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Connaitre et réaliser les techniques de montage pour les wedding cake
- Apporter une valeur ajoutée aux réalisations par des présentations créatives et originales
- Apprendre à jouer avec les couleurs, les volumes et les textures
- S'organiser et choisir le contenant le plus adapté pour mettre en valeur les gâteaux
- Appréhender le temps de montage et le coût réel des dressages et des présentations

2. Programme sur 3 jours

Programme également disponible sur 2 jours. Contactez-nous pour plus d'informations !

2.1. Connaissance des produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

2.2. Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc....)

2.3. Maîtrise des techniques de préparation, de cuisson et de présentation

- Compréhension de l'intérêt du visuel et du montage dans la perception d'un wedding cake
- Apprentissage des règles de dressage : gestuelle, couleurs, volumes, texture ...
- Réalisation des différents éléments de décoration et de présentation
- Création de biscuits, pâtes à sucre, garnitures, fleurs en sucre, frises décoratives, drapés ...
- Apprentissage des différentes méthodes de coloration, de lissage et d'étalage de la pâte à sucre
- Maîtrise du temps et des coûts pour une meilleure rentabilité

2.4. Présentation d'une déclinaison de recettes originales

Ces recettes sont réalisées sur-mesure par l'intervenant Maison Voxia en fonction de la saison, mais aussi de la géolocalisation, du terroir, de la structure, de la clientèle et du positionnement de l'établissement.

2.5. Réalisation par les stagiaires de dressages originaux

- Productions individuelles ou en groupe en fonction du public, du moment et/ou du souhait du client

- Chaque stagiaire réalise tout ou partie des réalisations et des dressages proposés
- 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

2.6. Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

2.7. Evaluation individuelle finale sous forme de test

Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.

3. Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

- Exposé théorique
- Foire aux questions et échange d'expériences
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

4. Modalités d'évaluation des connaissances

- Au début de la formation : test de connaissance oral
- Pendant la formation : évaluation pratique (réalisation des productions)
- A l'issue de la formation : évaluation théorique (questionnaire de connaissances)

5. Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation professionnelle du stagiaire remise à Maison Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Maison Voxia et le stagiaire pour analyse à froid