



N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Etablissement accueillant le public en
situation de handicap

Intervenant : Jonathan MOUGEL



« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Plus-value de formation

Formation en laboratoire avec
un MOF
(Meilleur Ouvrier de France)

Accompagnement aux
démarches de financement

Validation
Certificat de réalisation

CONTACTS INSCRIPTION :

URMA Sainte-Clotilde
claudette.arhimann@cma-reunion.fr
Tél. : 02 62 28 18 30

ZAC Patates à Durand
Avenue Stanislas Gimart,
97490 Sainte-Clotilde

<https://www.artisanat974.re/>

MASTERCLASS BUCHES ET ENTREMETS DE FETES



Sainte-Clotilde

DATE - DUREE

- Dates : **Lundi 30/09/2024 au Mercredi 02/10/2024**
- Durée : **21 heures**
- Tarif : **1260 €**
- Jours et horaires : **3 jours par semaine. 08h00-12h00 et 13h00-16h00**
- *Accompagnement aux démarches de financement* :
Chef d'entreprise Artisanale. (FAFCEA) ; Salarié (Opérateur de compétences
Demandeur d'emploi (Pôle Emploi, autres))

MODALITES D'ACCES

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation.

OBJECTIFS

- Développer une gamme de bûches et entremets festifs pour la période de Noël.
- Décorez à l'aide d'une gamme de décors chocolat complète.
- Découvrez l'utilisation d'une gamme de glaçage pistolet pour rationaliser les finitions

PUBLICS - PRE REQUIS

- Chef pâtissier, chocolatier, demandeur d'emploi, salarié
- Avoir les acquis de base de la pâtisserie française

CONTENUS DE LA FORMATION

- **Réalisation d'une gamme de bûches et d'entremets festifs** :
- Bûche Victoria : autour de l'ananas et de la mangue.
- Bûche café Pointu : autour du café, chocolat et de la vanille grillée.
- Bûche Etoile : autour de de la vanille de l'amande et la framboise.
- Bûche Amande : autour de l'amande, et de l'agrume.
- Bûche Exotique : autour des fruits exotiques, et du chocolat.
- Bûche Fraicheur : autour du chocolat au lait, du citron vert
- Bûche Coco : autour de la coco et des fruits rouges
- Bûche Cabosse : autour du chocolat et des textures
- Bûche Noisette : autour de la noisette et de la passion
- Bûche full Vanille : autour de la vanille, vanille grillée et duja amande
- **Réalisation d'une gamme de décors chocolat et technique de pulvérisation chocolat**

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Méthodes actives et participatives privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte du niveau des stagiaires.
- Exposés, démonstrations, travaux pratiques, réalisations de produits
- Débriefing à chaque fin de séance
- Formation en présentiel

MODALITES D'EVALUATION

- Mise en place d'un buffet

Intervenant

Intervenant expert