



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](mailto: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 GATEAUX DE VOYAGES



### Sainte-Clotilde

### DATE - DUREE

- Dates : **Judi 03/10/2024**
- Durée : **7 heures**
- Tarif : **420 €**
- Jours et horaires : **1 jour. 08h00-12h00 et 13h00-16h00**
- *Accompagnement aux démarches de financement :*  
Chef d'entreprise Artisanale. (FAFCEA) ; Salarié (Opérateur de compétences  
Demandeur d'emploi (Pôle Emolol. autres)

### MODALITES D'ACCES

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

### OBJECTIFS

- Travail autour des gâteaux de voyages
- Découvrez une gamme complète de cakes, goûters, sablés et moelleux pour la vente additionnelle

### PUBLICS - PRE REQUIS

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

### CONTENUS DE LA FORMATION

- **Fabrication de produits :**
- Humus cacao : autour du chocolat et du caramel
- Petit Jo : sablé vanille et gianduja
- Bisc'cuit : chocolat et vanille
- Cake chocolat
- Cake ake citron citron citron citron pays ays ays
- Cake ake gianduja gianduja gianduja gianduja gianduja
- Cake vanille kalamansi
- Sablés salés
- Ti' baba rhum en bocaux
- Pain d'épices Réunionnaise et orange
- Cake coco citron vert
- Marbré cacahuètes chocolat
- 1 pâte à tartiner
- 1 Dujia

### 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