

Éclair au chocolat

Public	Boulangers, pâtissiers, apprenti pâtissier
Prérequis	Aucun
DISPOSITIONS PRATIQUES	Effectif maximum : 15 participants
Modalités et délai d'accès	Pour toute inscription merci de vous inscrire au plus tard 20 jours avant le démarrage de la session. Possibilité de s'inscrire par téléphone au 0614486233 ou par mail formation@maisonazalee.com
Présentation générale (problématique, intérêt)	Cette formation vise à consolider les fondamentaux tout en apportant une vision actuelle de l'éclair : finitions précises, régularité des produits, efficacité de production et capacité à proposer une offre valorisée. Les stagiaires apprendront à produire un éclair techniquement irréprochable, visuellement soigné et parfaitement équilibré en bouche.
Objectifs	À l'issue de la formation, les participants seront capables de : • Maîtriser la pâte à choux. • Préparer une crème au chocolat onctueuse et équilibrée. • Maîtriser les techniques de garnissage et de glaçage. • Travailler la finition de l'éclair pour une présentation professionnelle. • Adapter leur production à différents formats ou contraintes commerciales

Aux Secrets d'Azalée SIRET : 92914609000014

78 avenue des champs Elysées 75 008 PARIS/ 929 146 090 / NDA 11757082475 www.aux-secrets-dazalee.com
formation@maisonazalee.com / Tél : 0614486233 V1 juillet 2024

Contenu de la formation	• Introduction à l'éclair au chocolat : origines, ingrédients, matériels. • Réalisation de la pâte à choux. • Techniques de pochage et de cuisson. • Préparation d'une crème pâtissière au chocolat. • Techniques de garnissage. • Glaçage des éclairs : fondant, chocolat, finitions. • Réalisation d'éclairs en conditions professionnelles. • Présentation des créations et retours personnalisés.
Modalités pédagogiques	Moyens pédagogiques : • Exercices, capitalisation de l'expérience professionnelle, jeux de rôles, et réalisation de toutes les étapes de la création de la pâtisserie par le stagiaire en même temps que le formateur. • Fiche technique et recettes • Matériel de pâtisserie, robots, plaque de cuisson, couteaux, four, frigo, spatule etc.. • Salles • Plan de travail individuel Méthodes : ● Active Modalités : Formation en présentiel. Point en amont de la formation avec restitution du besoin client. Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique. Évaluation à chaud en fin de formation, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.
Moyens d'encadrement de la formation	L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels du stagiaire. L'animation est basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permet l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et pratiques. Support de cours délivré à chaque participant. Travaux pratiques.
Durée	7 heures

Dates	À convenir avec le client
Lieu(x)	114 AVENUE LOUIS ROCHE, 92230 Gennevilliers.
Coût par participant	Prix : 500 euros HT
Accessibilité 	Un entretien préalable sera mis en place pour aménager au mieux la formation avec votre handicap. Nos intervenants savent adapter leurs méthodologies pédagogiques en fonction des différentes situations d'handicap. Contact référent handicap : SEDDIK Adam, 0614486233
Responsable de l'action, Contact	SEDDIK Adam, 0614486233
Formateur	Adam SEDDIK, notre formateur et directeur de centre qui à une expérience de plus de 10 ans dans la pâtisserie, qui ne cesse d'évoluer et de créer de nouvelles choses. Il a été élu meilleur éclair d'Île-de-France
Suivi de l'action	Émargement par les stagiaires et le formateur, attestation de stage
Evaluation de l'action	Évaluation de l'acquisition des compétences par le biais d'une mise en situation. Evaluation de la prestation de formation « à chaud » : <i>satisfaction des participants par le biais d'un questionnaire</i> Évaluation des acquis au regard des objectifs attendus « à froid ». Après 3 mois.