

## Trompe l'œil

|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Public</b>                                            | Boulangers, pâtissiers, apprenti pâtissier                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Prérequis</b>                                         | Aucun                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>DISPOSITIONS PRATIQUES</b>                            | Effectif maximum : 15 participants                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Modalités et délai d'accès</b>                        | Pour toute inscription merci de vous inscrire au plus tard 20 jours avant le démarrage de la session.<br>Possibilité de s'inscrire par téléphone au 0614486233 ou par mail <a href="mailto:formation@maisonazalee.com">formation@maisonazalee.com</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Présentation générale</b><br>(Problématique, intérêt) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les secrets des trompes-l'œil en pâtisserie.</li> <li>• Savoir comment jouer avec les formes, les textures et les couleurs pour créer des illusions gourmandes.</li> <li>• Des astuces pour surprendre les clients avec des desserts qui défient la réalité.</li> <li>• Réaliser l'un des desserts les plus en vogue du moment.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Objectifs</b>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Équilibrer les textures, les goûts et les techniques de décoration pour obtenir un résultat convaincant.</li> <li>• Concevoir et exécuter des desserts uniques et spectaculaires.</li> <li>• Utiliser les différents matériaux et outils utilisés pour créer des desserts trompe-l'œil (tels que les moules spéciaux, les colorants alimentaires, les pâtes à modeler comestibles...)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Contenu de la formation</b>                           | <p><b>Module 1 : Introduction à la Pâtisserie Trompe-l'œil (1 heure)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation théorique : Définition et historique de la pâtisserie trompe-l'œil.</li> <li>• Exemples célèbres de desserts trompe-l'œil.</li> <li>• Importance de la créativité et de l'attention aux détails.</li> <li>• Présentation des outils et des matériaux : Matériaux nécessaires pour la pâtisserie trompe-l'œil (pâtes à modeler comestibles, colorants alimentaires, etc.).</li> <li>• Les outils spécifiques (moules, pinces fines, spatules, etc.).</li> </ul> <p><b>Module 2 : Techniques de Base (2 heures)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Texture et saveur : Équilibrer les textures et les saveurs pour des résultats convaincants.</li> <li>• Utilisation des différents types de pâte (pâte à sucre, pâte d'amande, etc.).</li> <li>• Modelage et assemblage : Techniques de modelage pour créer des formes réalistes.</li> <li>• Assemblage des différentes parties pour obtenir l'effet trompe-l'œil.</li> </ul> <p><b>Module 3 : Création de Desserts Trompe-l'œil (3 heures)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exercices pratiques : Création d'un dessert trompe-l'œil simple (ex : fruits en pâte d'amande, œufs en chocolat, etc.).</li> </ul> |

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutoriels pas à pas pour guider les étudiants dans la réalisation.</li> <li>• Projet pratique : Les étudiants choisissent un objet ou un thème à reproduire en tant que dessert trompe-l'œil.</li> <li>• Accompagnement personnalisé pour la réalisation de leurs créations.</li> </ul> <p><b>Module 4 : Présentation et Conclusion (1 heure)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation et évaluation des réalisations : Chaque étudiant présente son dessert trompe-l'œil et explique le processus de création.</li> <li>• Évaluation collective des créations avec des retours constructifs.</li> <li>• Conclusion et ressources : Récapitulation des points clés de la formation.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Modalités pédagogiques</b>               | <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Fiche technique et recettes</li> <li>• Matériel de pâtisserie, robots, plaque de cuisson, couteaux, four, frigo, spatule etc..</li> <li>• Salles</li> <li>• Plan de travail individuel</li> </ul> <p><b>Méthodes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Active</li> </ul> <p><b>Modalités :</b></p> <p>Formation en présentiel.</p> <p>Point en amont de la formation avec restitution du besoin client.</p> <p>Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique.</p> <p>Évaluation à chaud en fin de formation, débriefing sur l'écart éventuel, formalisation d'une régulation sur les points soulevés.</p> |
| <b>Moyens d'encadrement de la formation</b> | <p>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.</p> <p>Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et pratiques.</p> <p>Support de cours délivré à chaque participant. Travaux pratiques.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Durée</b>                                | 7 heures                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Dates</b>                                | À convenir avec le client                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Lieu(x)</b>                              | 114 AVENUE LOUIS ROCHE, 92230 Gennevilliers.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Coût par participant</b>                 | Prix :500 euros HT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Accessibilité</b><br> | <p>Un entretien préalable sera mis en place pour aménager au mieux la formation avec votre handicap.</p> <p>Nos intervenants savent adapter leurs méthodologies pédagogiques en fonction des différentes situations d'handicap.</p> <p>Contact référent handicap : SEDDIK Adam, 0614486233</p>                                     |
| <b>Responsable de l'action, Contact</b>                                                                   | <p>SEDDIK Adam, 0614486233</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Formateur</b>                                                                                          | <p>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.</p> <p>Il a été élu meilleur éclair d'île de france</p>                                                                                                  |
| <b>Suivi de l'action</b>                                                                                  | <p>Émargement par les stagiaires et le formateur, attestation de stage</p>                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Evaluation de l'action</b>                                                                             | <p>Évaluation de l'acquisition des compétences par le biais d'une mise en situation.</p> <p>Evaluation de la prestation de formation « <b>à chaud</b> » : <i>satisfaction des participants par le biais d'un questionnaire</i></p> <p>Évaluation des acquis au regard des objectifs attendus « <b>à froid</b> ». Après 3 mois.</p> |