

# Programme de formation 2304 Tartes boulangères nouveauté 2017

## **Public concerné :**

Artisans boulangers, artisans pâtisseries, conjoints d'artisans et salariés en boulangerie pâtisserie souhaitant proposer une gamme de tartes boulangères qui pourra rentrer dans une composition de formules en restauration nomade.

## **Objectif de la formation :**

La place des produits de snacking est en forte progression dans le secteur de la boulangerie. Il est impératif de proposer régulièrement de nouveaux produits à la vente pour fidéliser la clientèle en diversifiant la gamme.

Ce stage permettra d'introduire les produits existants dans le cadre des objectifs des artisans de proposer de véritables solutions de restauration boulangère.

**Modalités :** Sur une journée, pour une douzaine de personnes

## **Moyens pédagogiques :**

Formateur en boulangerie titulaire au minimum d'un BM (Brevet de maîtrise).

Local technique adapté (fournil ou laboratoire)

Cahier des recettes élaborées

Ingrédients nécessaires à la réalisation des recettes précédés d'une liste

Matériel nécessaire traditionnel et spécifique si besoin

## **Méthodes d'évaluation des acquis :**

Fiche d'évaluation complétée par le stagiaire sur l'atteinte des objectifs, la qualité de la formation et de ses méthodes.

## **Programme du stage / recettes :**

Tarte citron framboise pépin

Tarte au fromage blanc aux fruits de saison

Flan à l'ancienne

Tarte brownie caramel

Tarte normande