

NB Formation & Conseil

Spécial Bûche de Noël

Durée : 3 journées (24H00)

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être capable de :

- Développer une offre tendance de Bûches de Noël en l'adaptant aux attentes de la clientèle.
- Revisiter des associations de produits et saveurs pour améliorer la carte des Bûches de Noël.
- Réaliser différentes mousses, biscuit, crémeux, glaçage.

Contenu du programme :

- Réalisation d'une carte de Bûches de Noël adaptée au lieu de fabrication ainsi qu'à la clientèle.
- Réalisation de différents produits qualitatifs à faible coûts selon une méthode technique de pâtisserie.
- Obtenir une réflexion pour l'amélioration des goûts, textures, du visuel.

Quelques exemples de recettes (à titre indicatif) :

- *Bûche Chocolat noir & framboises.*
- *Bûche coco, banane & passion.*
- *Bûche caramel, abricot, noix.*
- *Bûche chocolat & café.*

Public ciblé :

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtisseries, boulanger, traiteur, ...)

Pré requis :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.