

# NB Formation & Conseil

Spécial biscuits & gâteaux de voyages

**Durée** : 2 journées (8H00)

## **Objectifs de la formation** :

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

- Réaliser différents biscuits sec et moelleux.
- Réaliser différents gâteaux de voyage, de forme et texture différentes.
- Proposer une gamme personnalisée de gâteaux de voyage.
- Proposer une gamme personnalisée de biscuits.

## **Contenu du programme** :

- Réalisation de différents biscuits
  - Sec
  - moelleux
  - Macaronné
  
- Réalisation de différents gâteaux de voyage

*Quelques exemples de recettes (à titre indicatif) :*

- *Financiers.*
- *Florentins.*
- *Cake marbré moelleux.*
- *Cake framboise & pistaches -sur base de dacquoise-*

## **Public ciblé** :

Professionnels des métiers de bouche – Cuisiniers, pâtissiers, 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.