

THÈME 3 : GÂTEAUX DE VOYAGE



Cette formation permet de maîtriser la réalisation de gâteaux de voyage alliant qualité, régularité et rentabilité. Développer une offre de pâtisserie premium, adaptée à la restauration, aux salons de thé et à la vente à emporter, tout en optimisant les méthodes de production et de conservation.

LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel de la cuisine
- ✓ Passionné de cuisine

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Concevoir une gamme de gâteaux de voyage adaptée aux besoins de la restauration et de la vente.
- Maîtriser les techniques de fabrication garantissant une qualité constante.
- Optimiser les méthodes de production et la conservation des produits.
- Valoriser une offre de pâtisserie génératrice de ventes additionnelles.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Démonstrations et explications des techniques de fabrication des gâteaux de voyage.
02. Réalisation de cakes, financiers et madeleines revisitées.
03. Mise en pratique en brigade.
04. Organisation de la production et optimisation des temps de fabrication.
05. Techniques de conservation, conditionnement et présentation des produits.
06. Valorisation commerciale et intégration d'une offre de pâtisserie de comptoir premium.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de réaliser une gamme de gâteaux de voyage de qualité professionnelle, de maîtriser les appareils de base, d'assurer une production régulière et optimisée, de mettre en œuvre des techniques de conservation adaptées et de développer une offre de pâtisserie rentable répondant aux attentes de la restauration, des salons de thé et de la vente à emporter.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Gâteaux de voyage » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

LE + FORMATION

- ✓ Création d'une gamme de pâtisseries à forte valeur ajoutée et facilement commercialisable.
- ✓ Techniques professionnelles favorisant la régularité, la conservation et la rentabilité.
- ✓ Organisation optimisée de la production pour un rendement efficace.
- ✓ Solutions adaptées à la vente additionnelle en restauration et en salon de thé.
- ✓ Produits premium conciliant qualité artisanale, praticité et attractivité commerciale.

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –
Diaporama - Supports « clé en main » -
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

**INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS**

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



**L'ART DE CUISINER
LA MER**