



Tarterie et quicherie

INFOS PRATIQUES

-  Lieu : **En intra au sein de votre structure**
-  Durée : **5 jours soit 35h**
-  Tarif : **Sur devis**
-  Disponibilités : **A définir conjointement**
-  Délais d'accès : **Présentiel**
-  **Inscription 1 mois avant le démarrage de la formation**
-  Prérequis : **Maîtrise du français parlé**
-  Public concerné : **Ouvert à tout public**
-  Nombre de participants : **1 à 8 par session**
-  Accessibilité : **Pour les PMR, vous pouvez nous contacter au [06 98 65 20 06](tel:0698652006)**
-  Formateur : **Un spécialiste de la restauration**
-  Référent pédagogique : **Guillaume MUSZKA directeur pédagogique**
-  **Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

-  Evaluation individuelle du profil, des attentes et des besoins du participant avant le démarrage de la formation
-  Evaluation des connaissances et des compétences à chaque étape de la formation par des exercices pratiques
-  Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

OBJECTIFS

-  Acquérir les techniques et savoirs faire professionnels nécessaires à la confection des quiches et des tartes

MÉTHODOLOGIE

-  Évaluation des besoins et du profil du participant
-  Apport de modules théoriques et méthodologiques avec expérimentation individuelle ou collective
-  Programmes adaptés en fonction des besoins
-  Mise en situation dans un cadre sécuritaire pour s'assurer des notions acquises
-  Mises en situations diverses, analyse de pratiques, réflexion individuelle et/ou en sous-groupe, partages entre pairs, exercices
-  Retours d'expériences

Contenu pédagogique



1. Les pâtes traiteur

JOUR 1

- A foncer
- Brisées salées

JOUR 2

- A brioche traiteur
- Feuilletées



2. Les pâtes pâtisseries

JOUR 3

- Brisées sucrées
- Sucrées
- Feuilletées



3. Les Quiches

JOUR 4

- Originaire de Lorraine



4. Les Tartes

JOUR 5

- Salées
- Sucrées