



Formation sur
site
Durée 14 heures
(2jours)

Identifier les nouvelles démarches d'enseignements et d'évaluations des deux nouvelles certifications en pâtisserie

Pâtisserie de boutique
et
Technique du tour

Formation sur site

Programme de formation:

Comprendre et maîtriser les deux nouveaux référentiels
Appréhender les nouveaux modules
Comprendre la nouvelle démarche pédagogique
Définition du port folio et sa composition.
Déroulement des épreuves

Objectif de la formation

Etudier et comprendre les référentiels
Construire une nouvelle démarche pédagogique d'enseignement
Créer les déroulés pédagogiques par matières
Comprendre le principe d'une Technologie Appliquée
Organiser l'épreuve du portfolio

Profil des bénéficiaires

Responsable pédagogique
Enseignants: de technologie, de pratique , transversal

Prérequis

Enseigner et connaître le principe d'un référentiel

Le site doit disposer : d'une salle de réunion disposant ,d'un video projecteur, d'un ordinateur , d'une connection internet d'un écran.

Contenu de la formation

Présentation de la formation et des objectifs

Modules de formations :

- Analyser les parfums afin de mieux créer
- Connaître les descripteurs qualitatifs des attributs sensoriels de la vision et du goût.
- Comprendre les liens entre les sens qui s'interpellent et répondent entre eux dans une logique qualitative d'un produit.
- Permettre de s'auto-évaluer. Faire évoluer sa production.

Equipe pédagogique:

Thierry Besnault. Pâtissier de formation. Ancien directeur technique
et Directeur de CFA à Paris.

Savoirs sucrés
8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : savoirssucres@gmail.com.

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats .

Accueil et présentation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrite (QCM) pour évaluer les pré-requis

Apprentissage , puis ,mise en situation avec exercices pratiques

Formulaires d'évaluation de la formation



Ressources Techniques et pédagogiques

Supports techniques

Documents officiels

Documents supports

Qualité et satisfaction

Formation sur mesure

Mise à jour en temps réel de l'indice de satisfaction.

100 %

15 avis

Modalités de certification en fin de formation

Délivrance d'une attestation de suivi de stage

Capacité d'accueil

3 à 6 stagiaires

Délais de réponse après le dépôts de votre inscription

2 semaines

Coût du stage par personne 650 euros TTC

Accessibilité . Cette formation se déroule sur le site du client . Nous ne pouvons préciser l'accessibilité

En cas de handicap, nous contacter pour les adaptation possibles .

Vous pouvez nous contacter par mail : savoirssucres@gmail.com , mais aussi sur la messagerie Messenger de savoirs sucrés.

Retrouvez nous sur le site savoirssucres.com et sur you tube.

dernière mise à jour novembre 2025 v1

Savoirs sucrés

8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : savoirssucres@gmail.com.