Chambre de Métiers et de l'Artisanat OCCITANIE TARN

CMA FORMATION

Bûches et petits gâteaux festifs

Programme de formation

Public et prérequis	Chef d'entreprise, salarié, créateur repreneur d'entreprise Aucun prérequis
Objectif	Réaliser une gamme de bûches et de petits gâteaux festifs
Organisation	Durée : 2 jours (16 heures) Horaires : de 9h à 12h30 et 13h à 17h30 Effectif : 12 stagiaires maximum par groupe
Lieu	CMA FORMATION : 112 Route des Templiers – 81000 Cunac
Modalités d'accès	Possibilité d'entretien individuel ou rdv téléphonique Bulletin d'inscription
Délai d'accès	Jusqu'à la veille de la formation
Confirmation d'inscription	Convocation envoyée une semaine avant le début de la formation
Contenu	- Structure tout chocolat - Bûche façon Forêt Noire - Le Bonnet du Père Noël - Bûche roulée praliné cacahuète - Bulle de Noël aux fruits exotiques
Formateur	MOF Pâtissier Confiseur
Moyens pédagogiques	Formation au laboratoire de pâtisserie de la CMA équipé du matériel professionnel nécessaire. Apports théoriques avec fourniture de supports papier Démonstration du formateur et application par les stagiaires.
Évaluation	Acquis : Questionnaire réalisé en début et fin de formation Cas pratique tout au long de la formation Enquête de satisfaction
Attestation	Attestation de fin de formation et d'acquisition de compétences
Accessibilité	Conditions d'accès au public en situation de handicap, contacter la référente handicap au 05 63 48 43 51 (Stéphanie BEL)
Contact	**Stéphanie BEL - Conseillère en Formation** **CMA FORMATION** **05 63 48 43 51** **stephanie.bel@cm-tarn.fr**