

Masterclass Biscuiterie 3J

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CDP SAN NICOLAS
BELTRAN Johana
06.18.73.13.90
financements.cdpsannicolas@gmail.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Salariés, entrepreneurs, demandeurs
d'emploi, Créateurs, dirigeants et
gestionnaires dans le domaine de la
pâtisserie, boulangerie, confiserie ou
restauration, métiers de bouches.
Reconversions professionnelles

Prérequis pédagogiques :

Savoir lire, écrire, entendre, parler et
comprendre le français, Maîtrise des quatre
opérations mathématiques, Connaissance du
pack office, Comprendre et exécuter une
consigne, Avoir un objectif de reconversion ou
première expérience dans le domaine de la
pâtisserie ou restauration

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable : De répondre à des partenariats professionnels. De réaliser une gamme de biscuiterie longue durée modernes à partir de recettes de bases L'objectif est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour créer et produire des biscuits pour développer l'activité de son entreprise avec modernité

Contenu et modalités d'organisation

Savoir concevoir sa gamme de biscuits avec conservation longue durée, sucrée, salée, ou sucrée et salée. Module 1 : (9H) Biscuiterie classique --> Savoir réaliser des biscuits classiques et maîtriser la production de recette de bases Module 2 : (9H) Biscuiterie moderne --> Savoir réaliser des biscuits modernes et innover en se basant sur ses connaissances et sur des produits régionaux Module 3 : (3H) Initiation à l'entrepreneuriat en biscuiterie --> Définir une stratégie de production et de vente, utiliser son savoir-faire pour créer une réelle identité et des produits qui se démarquent

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Autres thématiques en pâtisserie et chocolaterie ou entrepreneuriat.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00448251	du 11/03/2024 au 31/12/2025	Cagnac (33)	CDP SAN NICOLAS		Non éligible	FPC