

► Formation continue

► Contact

Chambre de Métiers et de
l'Artisanat de la Manche

CEFAM

BP 139

50201 COUTANCES Cedex

Tél. 02 33 19 07 07

Fax. 02 33 19 07 09

mail : cefam@artisanat50.fr

► www.artisanat50.fr



N° Siret : 185 000 031 000 38

Organisme de formation enregistré
sous le n° 25 50 P 0100 50 auprès du
Préfet de la Région Basse Normandie

Organisme de formation référencé sur
Datadock sous le n° 6552

Bûches "Noël 2020"

(le lundi 19 octobre 2020 - 7h)

de 9h à 17h30 à Coutances

► Objectifs de la formation

Maîtriser les techniques de réalisation de bûches
Travailler les décors

► Public

Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie

► Intervenant

INBP - Formateur en Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

► Programme

Détails au verso

► Validation de la formation

Attestation de stage

► FRAIS D'INSCRIPTION *(net de taxes)*

- Chef d'entreprise ou Conjoint ou
Conjoint Salarié ou Salarié ou Autre Statut

45€

► COÛT PÉDAGOGIQUE *(net de taxes)*

- Pris en charge par le FAF CEA ou votre OPCO sous
réserve de la disponibilité des crédits

Artisan ou conjoint inscrit au Répertoire des Métiers : nous fournir un chèque de caution de 392 € à l'ordre de l'INBP + 1 chèque de 78,40 € pour la TVA à l'ordre de l'INBP.

IMPORTANT : nous transmettre obligatoirement l'attestation URSSAF de versement de la contribution à la formation professionnelle datant de moins d'1 an au jour de début de la formation (www.secu-independants.fr/attestations)

Conjoint salarié, Salarié : nous fournir un chèque de caution de 392 € à l'ordre de l'INBP + 1 chèque de 78,40 € pour la TVA à l'ordre de l'INBP

392 €

Bûches "Noël 2020"

(le lundi 19 octobre 2020 - 7h)

de 9h à 17h30 à Coutances

Bûche façon Pêche Melba

- Sablé linzer au citron
- Biscuit madeleine aux épices
- Compotée de pêches
- Mousse façon panna cotta

Bûche façon Royal Chocolat

- Biscuit chocolat
- Croustillant praliné noisette
- Mousse chocolat noisette
- Crémeux chocolat

Bûche façon Bounty

- Biscuit chocolat
- Croustillant praliné coco passion
- Crème de coco
- Mousse gianduja

Bûche Nougat glacé

- Biscuit moelleux aux amandes
- Caramel tendre au beurre salé
- Nougat glacé
- Meringue italienne

▶ Moyens Pédagogiques

- Pôle d'Excellence Alimentaire de l'IFORM
- Remise d'un livret de recette

▶ Modalités d'évaluation

- Réalisation des recettes : contrôle et correction par le formateur tout au long de la formation

