

Les Formations

2026



STÉPHANE GRAFFIN
FORMATION & CONSEIL

SG+ Formation & Conseil – Stéphane GRAFFIN
53380 SAINT HILAIRE DU MAINE
06 26 62 51 49
contact.sgformation@gmail.com
<https://stephane-graffin-formation-haccp.fr/>

À PROPOS



SG+ Formation & Conseil est un organisme de formation et de conseil créé en 2014 spécialisé dans l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Notre service s'adresse principalement aux restaurateurs, aux artisans des métiers de bouche et aux collectivités.

Trois formateurs partenaires proposent également leurs formations spécifiquement dédiées aux artisans boulangers pâtisseries. Grâce à l'appui administratif de SG+ Formation & Conseil, les entreprises peuvent ainsi bénéficier d'une offre de formation technique portée par de véritables spécialistes terrain.



Fort d'une expérience de plus de 20 ans dans la restauration commerciale, et d'entreprise, **Stéphane GRAFFIN**, fondateur et dirigeant de **SG+ Formation & Conseil**, accompagne les artisans des métiers de bouche, les restaurateurs et les collectivités (restauration d'entreprise, scolaire, hospitalière, crèche...) dans l'acquisition ou la révision des bons gestes qui permettront d'assurer la sécurité des consommateurs et d'anticiper sereinement un contrôle sanitaire.

Son approche pragmatique de l'HACCP et ses conseils personnalisés vous garantiront une montée en compétence efficace et une mise en application rapide des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire dans votre établissement.

SG+ Formation & Conseil est un organisme de formation enregistré sous le n° 52 53 01 013 53 auprès du Préfet des Pays de la Loire, certifié Qualiopi depuis 2020 et autorisé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts des Pays De la Loire depuis le 27/06/2024, à mettre en œuvre la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

À PROPOS



Les formateurs partenaires



Après un parcours professionnel dans plusieurs institutions de la pâtisserie française, **Cédric BERNARD** partagera avec vous son savoir-faire et ses connaissances pour vous aider à développer votre entreprise à travers des formations adaptées à votre demande sur les thématiques de la pâtisserie, du chocolat ou de la glace. Ses formations se déroulent directement dans votre établissement (formation intra-entreprise).

Cédric collabore avec SG+ Formation & Conseil depuis 2020.

Riche d'une expérience professionnelle réussie aux quatre coins de la France et à l'étranger, **Peyo NOBRE** vous propose aujourd'hui d'acquérir ou d'améliorer vos compétences dans le domaine du snacking boulanger version salé et sucré lors des formations inter-entreprises organisées à Bordeaux et à Nantes. Des produits novateurs et rationnels adaptés aux petites et moyennes entreprises du secteur artisanal.

Peyo collabore avec SG+ Formation & Conseil depuis 2016.



Chef pâtissier-glacier, **Axel LEBELLANGER** a auparavant travaillé aux côtés de chefs réputés, notamment dans les brigades de la cheffe triple étoilée Anne Sophie PIC. Axel intervient aujourd'hui comme formateur consultant à l'institut culinaire de France où il participe à former la relève de la pâtisserie française, transmettant non seulement un savoir-faire technique, mais aussi des valeurs d'exigence, de goût et de créativité. Ses formations se déroulent directement dans votre établissement (formation intra-entreprise).

Axel collabore avec SG+ Formation & Conseil depuis 2024.

DES DISPOSITIFS DE FORMATIONS ADAPTÉS À VOS BESOINS



Les formations inter-entreprises

Programmées selon un calendrier défini, les formations Inter se déroulent dans un environnement propice à la formation dans des locaux mis à notre disposition. C'est également l'occasion pour vous ou vos collaborateurs, de rencontrer d'autres professionnels et d'échanger autour de leur expérience métier.

Les avantages

- S'enrichir des expériences partagées
- Analyser ses propres pratiques
- Développer ses compétences et acquérir de nouveaux



Les formations intra-entreprises

Organisées dans votre établissement pour vos équipes, les formations Intra-entreprises intègrent les spécificités de votre environnement de travail pour vous permettre en montée en compétence rapide.

Les avantages

- Programme sur-mesure répondant à vos spécificités
- Améliorer la performance des équipes
- Développer les compétences individuelles
- Développer les coopérations interprofessionnelles



Les formations sur-mesure

A l'écoute des besoins de formation existants et émergents, SG+ Formation & Conseil développe des formations généralistes et spécifiques. Cependant, dans le cadre d'une démarche personnalisée, nous pouvons vous accompagner dans l'élaboration de vos projets de formation en choisissant les méthodes pédagogiques adaptées à votre environnement et à votre problématique en nous appuyant sur les ressources internes.

Pour bénéficier de notre accompagnement dans la mise en place d'un programme sur mesure, contactez-nous par mail à l'adresse contact.sgformation@gmail.com ou par téléphone au 06.26.62.51.49

L'ACCÈS À NOS FORMATIONS



Modalités d'accès à nos formations

Si la formation exige des prérequis, ceux-ci seront vérifiés avec vous au moyen d'un questionnaire, d'un échange par e-mail ou d'un entretien téléphonique. En tout état de cause, l'accès à nos formations est soumis au retour du devis ainsi qu'à la convention ou au contrat de formation dûment acceptés et signés par le bénéficiaire.

Les formations inter-entreprises ne sont ouvertes que sous réserve d'un nombre suffisant d'inscrits. Le maintien de chaque session est confirmé au minimum 10 jours avant la date de formation prévue.



Accueil des personnes en situation de handicap

Sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap, nous avons à cœur de contribuer à garantir l'égalité des droits et des chances des personnes en situation de handicap pour accéder à la formation professionnelle.

N'hésitez pas à contacter Stéphane au 06.26.62.51.49 ou par mail contact.sgformation@gmail.com si vous avez des besoins spécifiques. Nous étudierons ensemble les possibilités d'adaptation ou de compensation disponibles en fonction du handicap.



Délais de réponse et d'accès à nos formations

Nous nous engageons à répondre toutes demandes dans un délai maximum de 5 jours ouvrés.

Les formations intra-entreprises sont organisées conjointement avec l'établissement bénéficiaire et les dates sont programmées en fonction des disponibilités de l'intervenant.

Le délai pour la mise en place de ce type d'action est de 4 mois en moyenne en fonction du thème de la formation.

Les dates de nos formations inter-entreprises apparaissent dans ce catalogue à la page « Les formations inter-entreprises »

Pour bénéficier de notre accompagnement dans la mise en place d'un programme sur mesure, contactez-nous par mail à l'adresse contact.sgformation@gmail.com ou par téléphone au 06.26.62.51.49



Tarifs et financements

Le tarif des **formations inter-entreprises** est directement précisé sur le programme de formation.

Le tarif des **formations intra-entreprises** inclus tous les frais engagés par l'organisme et s'effectue sur devis en fonction du lieu d'organisation et du nombre de participants.

Nos formations peuvent être partiellement ou intégralement prises en charge par votre opérateur de compétences (OPCO) **et ne sont pas éligibles au Compte Personnel de Formation (CPF) ni aux financements proposés par France Travail.**

LES FORMATIONS



Formation inter-entreprise

- Snacking salé & sucré avec Peyo NOBRE

Formations intra-entreprises

- Bonnes pratiques d'hygiène & sécurité alimentaire
- HACCP : Préparation et service des repas en restauration collective
- Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Entremets & Petits gâteaux
- Cakes, petits gâteaux moelleux & Biscuits
- Les petits pots de glace
- Les montages commerciaux en chocolat
- Bûches de Noël & entremets du nouvel an

Toutes nos formations intra-entreprises peuvent être personnalisées en fonction de vos besoins spécifiques et des particularités liées à votre établissement ou à votre organisation. N'hésitez pas à contactez Stéphane au 06.26.62.51.49 pour tous renseignements.

FORMATION INTER-ENTREPRISES 2026



Stage exclusif snacking salé & sucré par Peyo NOBRE

24 et 25 mars 2026 à BORDEAUX ou 3 et 4 novembre 2026 à NANTES

« Envie de découvrir le snacking tendance qui vous permettra de valoriser votre offre ? Participez à une formation exclusive avec Peyo NOBRE et revisitez avec lui les classiques du snacking salé et du snacking sucré en transformant des ingrédients simples en produits gourmands. »



Stage exclusif snacking salé & sucré

Intervenant :

Peyo NOBRE, formateur consultant en boulangerie
Pâtisserie, traiteur

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates et lieux :

► 24 et 25 mars 2026

Centre d'expertise Puratos Bordeaux,
8 Rue Gutenberg, 33170 GRADIGNAN

► 3 et 4 novembre 2026

Centre d'expertise Puratos Nantes
20 rue du Bignon, 44840 LES SORINIERES

Horaires :

08h00 à 12h30 et 13h30 à 16h00

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles

Public :

Toutes personnes impliquées dans la fabrication des produits de snacking salé et sucré en boulangerie

Prérequis :

Notion de base en boulangerie, pâtisserie et cuisine

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant le début de la formation
- Apports méthodologiques et techniques
- Démonstration et mise en pratique
- Contrôle continu sur les réalisations pratiques
- Cahier technique remis aux participants

Objectif de la formation :

Réaliser une gamme de produits snacking salés et sucrés tendance et rationnelle permettant de se démarquer sur le créneau de la petite restauration boulangère

Les participants seront amenés à :

- Réaliser et cuire les différentes préparations boulangères et pâtisseries (pâtes, pains, biscuits...)
- Réaliser les différentes préparations salées et sucrées
- Réalisation de la cuisson des produits
- Procéder à l'assemblage des différents produits
- Réaliser les finitions et mettre en valeur les produits finis
- Mettre en œuvre et respecter les règles d'hygiène pendant l'intégralité du stage

Déroulé de la formation :

1^{er} jour : Réalisation des bases et de la mise en place (7 heures)

- Présentation détaillée des produits et des techniques à mettre en Œuvre sur la journée
- Organisation et planification des productions
- Réalisation des pâtes boulangères, des pâtes sucrées et des biscuits...
- Réalisation et mise en place des préparations pour la partie sucrée
- Réalisation et mise en place des préparations pour la partie salée

2^e jour : Cuisson des pâtes, assemblage et décoration (7 heures)

- Présentation détaillée des préparations et des techniques à mettre en œuvre sur la journée
- Organisation et planification des productions
- Cuisson des pains
- Assemblage des produits salés et sucrés (environ 30 produits)
- Réalisation des finitions et mise en valeur des produits finis
- Analyse visuelle et gustative des fabrications

FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES 2026



Les formations hygiène et sécurité alimentaire

Ces formations vont vous permettre d'acquérir ou de revoir les bonnes pratiques pour garantir la sécurité des aliments, réduire les risques de contamination et protéger la santé des consommateurs.

Elles aident à comprendre les réglementations en vigueur et à les appliquer efficacement dans votre activité professionnelle. Elles vous permettront également d'anticiper sereinement une inspection sanitaire





Bonnes pratiques d'hygiène & sécurité alimentaire

Intervenant :

Stéphane GRAFFIN, Formateur consultant en sécurité alimentaire

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates :

Dates programmées avec l'établissement

Lieu :

Directement dans votre établissement (intra-entreprise)

Horaires :

7h30 à 12h30 et 13h30 à 15h30

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles

Public :

Toutes personnes impliquées dans la manipulation des produits alimentaires

Prérequis :

Français lu, parlé, écrit

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant l'entrée en formation
- Observation et analyse collective de l'environnement de travail avec périodes de questions-réponses
- Alternance entre apports théoriques et mises en situation
- Analyse et échange de pratiques
- Évaluation individuelle en fin de formation
- Mémo hygiène remis à chaque participant en fin de parcours et accès à un espace en ligne permettant le téléchargement de documents pédagogiques et d'outils complémentaires à la formation.

Objectif de la formation :

Appliquer quotidiennement les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité dans son établissement afin de réduire les risques d'accidents alimentaires et protéger le consommateur

Contenu de la formation :

1^{er} jour

- L'hygiène des aliments : Pourquoi est-ce important ?
- Les services de contrôle : Qui sont-ils, leur mission, les points évalués et les suites après inspection
- La méthode HACCP : définition et application
- Les contaminations croisées : entre aliments, par l'environnement, par le matériel, par le personnel, par les méthodes
- Exercice d'analyse de situations de contamination in-situ
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires : pourquoi et quels moyens mettre en œuvre ?
- La gestion des produits alimentaires entamés
- La durée de vie des produits alimentaires (préparations intermédiaires et produits finis)

2^e jour

- Hygiène du personnel : Tenue et comportement du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel : les produits (types et stockage), le matériel de nettoyage, les fréquences et les méthodes
- Maîtriser la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Focus sur les opérations de fabrication ou de transformation spécifiques (Ex : cuisson, refroidissement, congélation, fumage, conserverie...)
- Les surveillances et enregistrements à effectuer
- Maîtriser les conditions de réception et de stockage des produits alimentaires
- Les règles de stockage des produits alimentaires
- Exercice d'identification d'erreurs au moment du stockage in-situ
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Le plan de maîtrise sanitaire : organisation et mise en œuvre
- Evaluation de fin de formation

HACCP : Préparation et service des repas en restauration collective

Intervenant :

Stéphane GRAFFIN Formateur consultant en sécurité alimentaire

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates :

Dates programmées avec l'établissement

Lieu :

Directement dans votre établissement (intra-entreprise)

Horaires :

9h00 à 12h30 et 13h30 à 17h00

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles

Public :

Toute personne en charge de la fabrication et/ou du service des repas en restauration de collectivité à caractère social

Prérequis :

Français lu, parlé, écrit. Disposer d'un smartphone avec une connexion internet

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant l'entrée en formation
- Etude de cas, observation, analyse collective de l'environnement de travail avec périodes de questions-réponses
- Alternance entre apports théoriques et études de cas ou mises en situation
- Analyse et échange de pratiques
- Évaluation individuelle en fin de formation
- Livret de formation remis à chaque participant en fin de parcours et accès à un espace en ligne permettant le téléchargement de documents pédagogiques et d'outils complémentaires à la formation.

Objectif de la formation :

Appliquer quotidiennement les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité dans son établissement afin de réduire les risques d'accidents alimentaires et protéger le consommateur

Contenu de la formation :

1^{er} jour (7 heures)

- Identifier les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire : Pourquoi est-ce important ?
- Les services de contrôle : Qui sont-ils, leur mission, les points évalués et les suites après inspection
- La méthode HACCP : définition et application
- Les contaminations croisées : entre aliments, par l'environnement, par le matériel, par le personnel, par les méthodes
- Exercice d'analyse de situations de contamination in-situ ou sur photos
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires : pourquoi et quels moyens mettre en œuvre ?
- La gestion des produits alimentaires entamés
- La durée de vie des produits alimentaires (préparations intermédiaires et produits finis)

2^e jour (7 heures)

- Hygiène du personnel : Tenue et comportement du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel : les produits (types et stockage), le matériel de nettoyage, les fréquences et les méthodes
- Maîtriser la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Focus sur les opérations de refroidissement, de congélation, de cuisson et de remise en température
- Les surveillances et enregistrement à effectuer
- Maîtriser les conditions de réception et de stockage des produits alimentaires
- Les règles de stockage des produits alimentaires
- Exercice d'identification d'erreurs faite in-situ ou sur photo
- Le plan de maîtrise sanitaire : définition, organisation et mise en œuvre
- Evaluation de fin de formation



Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Intervenant :

Stéphane GRAFFIN Formateur consultant en
sécurité alimentaire

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates :

Dates programmées avec l'établissement

Lieu :

Directement dans votre établissement (intra-entreprise)

Horaires :

8h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles.

Public :

Toute personne en charge de la fabrication des repas en restauration commerciale

Prérequis :

Français lu, parlé, écrit

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant l'entrée en formation
- Etude de cas, observation, analyse collective de l'environnement de travail avec périodes de questions-réponses
- Alternance entre apports théoriques et études de cas ou mises en situation
- Analyse et échange de pratiques
- Évaluation individuelle en fin de formation
- Livret de formation remis à chaque participant en fin de parcours et accès à un espace en ligne permettant le téléchargement de documents pédagogiques et d'outils complémentaires à la formation.

Objectifs de la formation :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenu de la formation :

1^{er} jour (7 heures)

- Identifier les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire : Pourquoi est-ce important ?
- Les services de contrôle : Qui sont-ils, leur mission, les points évalués et les suites après inspection
- La méthode HACCP : définition et application
- Les contaminations croisées : entre aliments, par l'environnement, par le matériel, par le personnel, par les méthodes
- Exercice d'analyse de situations de contamination in-situ ou sur photos
- Assurer la traçabilité des produits alimentaires : pourquoi et quels moyens mettre en œuvre ?
- La gestion des produits alimentaires entamés
- La durée de vie des produits alimentaires (préparations intermédiaires et produits finis)

2^e jour (7 heures)

- Hygiène du personnel : Tenue et comportement du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel : les produits (types et stockage), le matériel de nettoyage, les fréquences et les méthodes
- Maîtriser la chaîne du froid et la chaîne du chaud
- Focus sur les opérations de refroidissement, de congélation, de cuisson et de remise en température
- Les surveillances et enregistrement à effectuer
- Maîtriser les conditions de réception et de stockage des produits alimentaires
- Les règles de stockage des produits alimentaires
- Exercice d'identification d'erreurs faite in-situ ou sur photo
- Le plan de maîtrise sanitaire : définition, organisation et mise en œuvre
- Evaluation de fin de formation

FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES 2026



Les formations pâtisserie

Ces formations vont vous permettre d'actualiser vos techniques et d'améliorer la qualité de vos produits. Elles vous aident à maîtriser de nouvelles recettes, méthodes de fabrication et tendances du métier.

Ce type de formation renforce également la régularité, la productivité et l'organisation du travail en laboratoire. Elles contribuent également à se démarquer de la concurrence grâce à un savoir-faire plus pointu et créatif.





Entremets & Petits Gâteaux collection 2026

Intervenant :

Formateur consultant en pâtisserie

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates et lieux :

Dates programmées avec l'établissement

Horaires :

07h00 à 12h00 et 13h00 à 15h00

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription rempli

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles

Public :

Toutes personnes impliquées dans la fabrication des pâtisseries en milieu professionnel

Prérequis :

Maîtrise des bases de la pâtisserie. Expérience professionnelle en pâtisserie.

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant le début de la formation
- Apports méthodologiques et techniques
- Démonstration et mise en pratique
- Contrôle continu sur les réalisations pratiques
- Cahier technique remis aux participants

Les produits à mettre en œuvre, ainsi que les besoins en matériel et en matières premières seront préalablement évoqués lors d'un entretien entre l'intervenant et l'établissement.

Objectif de la formation :

Acquérir les techniques de fabrication et de finition des entremets et petits gâteaux modernes, tout en optimisant son organisation et en développant sa créativité

Les participants seront amenés à :

- Concevoir et réaliser des entremets modernes en maîtrisant les techniques d'assemblage
- Élaborer une gamme de petits gâteaux adaptée à une production professionnelle
- Optimiser l'organisation de production et la gestion du temps
- Développer sa créativité tout en respectant les équilibres gustatifs et texturaux

Contenu de la formation :

1^{er} jour : Maîtrise technique des entremets modernes (7h)

- Architecture et équilibre d'un entremets contemporain : choix et association des textures (croustillant, moelleux, crémeux, gélifié), équilibre gustatif (sucré, acide, amer, salé), gestion des températures et des contrastes
- Les biscuits, les mousses et les crémeux : réalisation de différentes bases
- Focus sur la stabilité, la texture optimale et la conservation
- Glaçages et finitions professionnelles : maîtrise du glaçage miroir (températures, textures, colorations), nappage neutre, glaçage chocolat brillant...
- Démonstration et mise en pratique
- Analyse visuelle et gustative des productions

2^e jour : Petits gâteaux et optimisation de la production (7h)

- Techniques spécifiques aux petits gâteaux individuels : démoulage des petits formats, stabilité des structures réduites, gestion de la décongélation
- Décors contemporains et personnalisation : Chaque participant crée plusieurs décors
- Organisation et production en série : optimisation du poste de travail, gestion des cuissons et des temps de prise en parallèle et préparation des composants à l'avance
- Démonstration et mise en pratique
- Analyse visuelle et gustative des productions



Cakes, petits gâteaux moelleux & biscuits

Intervenant :

Formateur consultant en pâtisserie

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates et lieux :

Dates programmées avec l'établissement

Horaires :

07h00 à 12h00 et 13h00 à 15h00

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription rempli

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles

Public :

Toutes personnes impliquées dans la fabrication des pâtisseries en milieu professionnel

Prérequis :

Maîtrise des bases de la pâtisserie. Expérience professionnelle en pâtisserie

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant le début de la formation
- Apports méthodologiques et techniques
- Démonstration et mise en pratique
- Contrôle continu sur les réalisations pratiques
- Cahier technique remis aux participants

Les produits à mettre en œuvre, ainsi que les besoins en matériel et en matières premières seront préalablement évoqués lors d'un entretien entre l'intervenant et l'établissement.

Objectif de la formation :

Développer sa gamme commerciale et maîtriser les techniques de fabrication, de conservation et de décoration des cakes, des petits gâteaux de voyage et des biscuits

Les participants seront amenés à :

- Analyser les spécificités des ingrédients utilisés
- Maîtriser les différentes techniques de mélange
- Gérer les cuissons et personnaliser les finitions
- Optimiser l'organisation de production et la gestion du temps
- Développer une gamme de produit diversifiée et rentable

Contenu de la formation :

1^{er} jour : Les cakes et les petits gâteaux (7h)

Bases technique et théoriques :

- Définition et spécificités des produits de voyage
- Rôle des ingrédients : matières grasses, sucres, œufs et produits de remplacement, farines et poudres, agents levants
- Notions de texture, humidité et conservation

Fabrication des cakes et des petits gâteaux de voyage

- Méthodes de foisonnement et mélange
- Ordre d'incorporation des ingrédients
- Régularité en production et maîtrise de l'humidité
- Gestion de la cuisson et du démoulage
- Les finitions et les décorations
- Conservation et emballage
- Analyse visuelle et gustative des productions

2^e jour : Les biscuits (7h)

Les biscuits : bases et classification

- Spécificité des biscuits secs
- Pâtes : sablée, sucrée, brisée sucrée
- Impact du pétrissage, du repos et de l'abaisse

Fabrication des biscuits

- Réalisation des pâtes
- Dressage à la poche et découpe
- Cuisson homogène
- Coloration et croustillance
- Gestion de l'humidité après cuisson
- Conservation et emballage
- Analyse visuelle et gustative des productions



Les petits pots de glace

Intervenant :

Formateur consultant en pâtisserie, glacerie

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates et lieux :

Dates programmées avec l'établissement

Horaires :

07h00 à 12h00 et 13h00 à 15h00

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles

Public :

Toutes personnes impliquées dans la fabrication des glaces en boulangerie pâtisserie ou en restaurant

Prérequis :

Maîtrise des bases de la pâtisserie. Expérience professionnelle en pâtisserie

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant le début de la formation
- Apports méthodologiques et techniques
- Démonstration et mise en pratique
- Contrôle continu sur les réalisations pratiques
- Cahier technique remis aux participants

Les produits à mettre en œuvre, ainsi que les besoins en matériel et en matières premières seront préalablement évoqués lors d'un entretien entre l'intervenant et l'établissement.

Objectif de la formation :

Acquérir les techniques nécessaires à la fabrication des petits pots de crème glacée dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Les participants seront amenés à :

- Élaborer des recettes équilibrées adaptées aux petits pots
- Maîtriser les procédés de : pasteurisation, maturation, turbinage
- Maîtriser la fabrication de glaces en petits pots
- Garantir une texture optimale, une bonne tenue à la congélation

Contenu de la formation :

1^{er} jour : Fondamentaux & préparation des bases (7h)

- Introduction à la glacerie artisanale : définitions, réglementation, matériel
- Ingrédients et fonctions : laitage, sucres, stabilisants, arômes
- Équilibre d'une recette : POD, PAC, extrait sec
- Défauts courants : glace dure, sableuse, cristallisation, fonte rapide
- Préparation des mix – pesées, pasteurisation, maturation, premières mises en turbine

2^e jour : Turbinage, conditionnement (7h)

- Turbinage : gestion du foisonnement, ajustements de texture
- Conditionnement : remplissage et surgélation
- Gestion des marbrages et inclusions : biscuits, fruits secs, coulis, inclusion chocolatée
- Gestion des problématiques de migration et humidité
- Conservation & hygiène : chaîne du froid, traçabilité
- Analyse visuelle et gustative des productions



Les montages commerciaux en chocolat

Intervenant :

Formateur consultant en pâtisserie

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates et lieux :

Dates programmées avec l'établissement

Horaires :

07h00 à 12h00 et 13h00 à 15h00

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles

Public :

Toutes personnes impliquées dans la fabrication des montages commerciaux en chocolat

Prérequis :

Maîtrise des bases de la pâtisserie et du travail du chocolat. Expérience professionnelle en pâtisserie

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant le début de la formation
- Apports méthodologiques et techniques
- Démonstration et mise en pratique
- Contrôle continu sur les réalisations pratiques
- Analyse visuelle et gustative des productions
- Cahier technique remis aux participants

Les produits à mettre en œuvre, ainsi que les besoins en matériel et en matières premières seront préalablement évoqués lors d'un entretien entre l'intervenant et l'établissement.

Objectif de la formation :

Concevoir des montages commerciaux en chocolat attractifs en fonction du moment (St Valentin, Pâques, Noël...)

Les participants seront amenés à :

- Maîtriser les techniques de façonnage et d'assemblage
- Maîtriser les techniques de décoration
- Garantir la stabilité, la solidité et la conservation des pièces
- Optimiser le temps de production et les coûts matière

Contenu de la formation :

1^{er} jour : Bases techniques et éléments de structure (7h)

Fondamentaux du chocolat appliqué aux montages

- Rappel sur le chocolat : composition et types, cristallisation et tempérage
- Choix des chocolats selon l'usage (structure, décor, collage...)
- Contraintes spécifiques aux montages commerciaux

Éléments de base et décors chocolat

- Les techniques : moulage plein et creux, les plaques, pastilles, tubes et ruban, travail sur feuilles guitare
- Les décors texturés et colorés (poudres et sprays)
- Réalisation des socles, des éléments verticaux (panneaux, arcs, spirales...)
- Décors répétables pour production en série

2^e jour : Réalisation des créations commerciales et finitions (7h)

Assemblage et collage

- Méthodes de collage : chocolat tempéré, chocolat fondu, beurre de cacao
- Gestion des points de contact
- Alignements et équilibre visuel
- Séchage et renforts structurels

Mise en place des décors et des finitions

- Collage des éléments et coloration de surface
- Conditions de stockage et durée de vie des montages
- Gérer les défauts courants : blanchiment, fragilité, déformation
- Analyse visuelle des productions



Bûches de Noël & entremets du nouvel an

Intervenant :

Formateur consultant en pâtisserie

Délais d'accès moyen :

4 mois

Dates et lieux :

Dates programmées avec l'établissement

Horaires :

07h00 à 12h00 et 13h00 à 15h00

Conditions d'accès à la formation :

Sur retour du devis signé et du formulaire d'inscription

Accessibilité :

Sensible à l'inclusion des personnes en situation de handicap, contactez Stéphane au 06 26 62 51 49 pour toute demande spécifique afin d'étudier les adaptations ou compensations possibles.

Public :

Toutes personnes impliquées dans la fabrication des pâtisseries

Prérequis :

Maîtrise des bases de la pâtisserie. Expérience professionnelle en pâtisserie

Dispositifs de suivi et d'évaluation de la formation :

- Certificat de réalisation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction de la formation

Moyens pédagogiques et techniques

- Auto positionnement avant le début de la formation
- Apports méthodologiques et techniques
- Démonstration et mise en pratique
- Contrôle continu sur les réalisations pratiques
- Analyse visuelle et gustative des productions
- Cahier technique remis aux participants

Les produits à mettre en œuvre, ainsi que les besoins en matériel et en matières premières seront préalablement évoqués lors d'un entretien entre l'intervenant et l'établissement.

Objectif de la formation :

Concevoir et réaliser des bûches et entremets modernes et traditionnels tout en optimisant son organisation et en développant sa créativité

Les participants seront amenés à :

- Maîtriser les équilibres de textures et de saveurs
- Appliquer les techniques de montage, glaçage et finition professionnelle
- Optimiser l'organisation du travail en période de forte activité
- Adapter les recettes à une production artisanale rentable et qualitative

Contenu de la formation :

1^{er} jour : Tendances et conception des bûches (7h)

Réalisation des éléments de base

- Les biscuits adaptés aux bûches : roulé, joconde et moelleux
- Les inserts : fruits et crémeux
- Les croustillants : praliné et feuillantine
- Les mousses et les crèmes

Montage et surgélation

- Ordre d'assemblage
- Techniques de lissage et de régularité
- Gestion de la surgélation pour un glaçage optimal

Glaçage et finitions

- Glaçage miroir et effet velours
- Décors chocolat, inserts décoratifs
- Analyse visuelle et gustative des productions

2^e jour : Entremets du nouvel an (7h)

Réalisation des bases spécifiques entremets

- Biscuits adaptés aux entremets (dacquoise, succès, madeleine)
- Inserts crémeux et compotées
- Croustillants structurants
- Les mousses légères

Montage et surgélation

- Ordre d'assemblage
- Techniques de lissage et de régularité
- Gestion de la surgélation pour un glaçage optimal

Mise en place des décors et des finitions

- Glaçage miroir neutre et coloré
- Pulvérisation velours
- Décors sobres et élégants
- Analyse visuelle et gustative des productions



STÉPHANE GRAFFIN

FORMATION & CONSEIL

SG+ Formation & Conseil – Stéphane GRAFFIN

53380 SAINT HILAIRE DU MAINE

06 26 62 51 49

contact.sgformation@gmail.com

<https://stephane-graffin-formation-haccp.fr/>