

DES PRODUITS FESTIFS EN BOULANGERIE

OBJECTIF

Proposer une gamme de produits festifs et de saison dans l'optique des fêtes de fin d'année.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la boulangerie.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

Pains :

- Lune Châtaigne
- Feuille de houx épicée

Pain d'épice et gâteaux de voyages :

- Pain d'épice chocolat-orange
- Leckerlis de Bâle
- Pain d'épices à laminer pour décors ou personnages
- Tarte et tartelette hivernale
- Sablé revisité chocolat-framboise façon « Linzer »
- Cake de Noël
- Bûche Écossaise

Brioche :

- Couronne de l'Avent
- Stollen
- Tarte briochée de l'Est

Jour 1

- Sélectionner les ingrédients
- Pétrir, façonnier et diviser les fabrications
- Réaliser les différentes pâtes, inserts et garnitures

Jour 2

- Cuire les produits
- Réaliser et mettre en oeuvre les décors
- Effectuer les finitions et le dressage
- Présenter et déguster les réalisations

INTERVENANT

Nicolas Streiff

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011 et responsable de 3 boulangeries-pâtisseries en Moselle, ce fils et petits-fils de boulangers perpétue le savoir-faire, le plaisir et la passion qui ont toujours guidé ses aînés.

DURÉE

2 journées, soit 14 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Exposés théoriques et techniques
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par l'intervenant
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par le stagiaire
- Diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émarginement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 700 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron

02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr

N° organisme : 244 100 201 41