

LA VIENNOISERIE

OBJECTIF

Développer son offre de viennoiseries tendance pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la boulangerie.

PUBLIC VISÉ

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

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Croissant
- Pain au chocolat
- Brioche parisienne
- Babka chocolat
- Suisse
- Petit pain tout chocolat
- Cube caramel
- Viennoise nature
- Nœud papillon strié
- Barre ultra feuilletée
- Pain de seigle feuilleté

Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes pâtes (à brioche, levée feuilletée...)
- Préparer les appareils
- Pétrir et tourer les pâtes
- Façonner les produits

Jour 2

- Maîtriser la cuisson des différentes viennoiseries
- Réaliser et mettre en œuvre des décors
- Effectuer les finitions et le dressage
- Présenter et déguster les réalisations

INTERVENANT

Cyrille Van Der Stuyft

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2015, il transmet son savoir en France et dans le monde avec professionnalisme et bonne humeur.

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'émargement
- 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