

# 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(le)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](mailto:contact@ecoledeboulangerie.fr)

## ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron  
02 54 96 40 45 - [contact@ecoledeboulangerie.fr](mailto:contact@ecoledeboulangerie.fr)  
N° organisme : 244 100 201 41