

LES GALETTES

OBJECTIF

Diversifier son offre de galettes pour apporter de la nouveauté. 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

- Réaliser un feuilletage inversé
- Confectionner des galettes base frangipane : myrtilles fleur d'oranger, fruits rouges Cointreau, café orange chocolat, praliné noisette chocolat...

Jour 1

- Réaliser le feuilletage inversé et le début du tourage
- Réaliser la frangipane et ses déclinaisons

Jour 2

- Donner le dernier tour au feuilletage
- Confectionner les galettes
- Réaliser la cuisson des galettes
- Présenter et déguster les produits

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