

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

**Jour 1**

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

**Jour 2**

- Donner le dernier tour au feuillettage
- 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](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