

PAIN ET VIENNOISERIE D'ARTISANS

OBJECTIF

Réaliser une large gamme adaptée à votre environnement. Créer une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour et de produits innovants. Apports technologiques, comparaisons de procédés.

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 :

- Pain de tradition française
- Pain à la tomate
- Pain de seigle
- Levain naturel dur et liquide
- Pâte levée feuilletée classique
- Croissant
- Pain au chocolat
- Babka
- Boule craquelin à la framboise
- Rosace pistache chocolat
- Suisse striée
- Nid au chocolat
- Brioche feuilletée cappucino

Jour 1

- Réaliser les différentes pâtes
- Préparer les appareils
- Pétrir et tourer les pâtes
- Façonner les produits

Jour 2

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

INTERVENANT

Olivier Magne

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2015 et consultant formateur, il réalise de nombreuses missions à l'étranger pour partager son expertise.

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