

PÂTISSERIE BOULANGÈRE

OBJECTIF

Développer son offre de pâtisserie boulangère pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive avec forme et saveur d'été nouvelle. Rationaliser sa production.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques de bases de la pâtisserie.

PUBLIC VISÉ

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

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Muffin aux fruits rouges
- Cannelé
- Madeleine aux agrumes
- Brownie caramel vanille rocher lait
- Cookie chocolat grué de cacao
- Cookie chocolat noisette praliné noisette
- Flan vanille
- Flan chocolat praliné noisette
- Tarte myrtille citron vert
- Tarte framboise fleur d'oranger
- Tarte citron menthe fraise
- Tarte abricot romarin
- Verrine citron basilic granola aux deux sésames
- Verrine riz au lait fraise
- Gâteau de voyage framboise mûre

Jour 1

- Préparation des garnitures originales et rationnelles
- Pétrissage des différentes pâtes
- Cuisson des gâteaux de voyage

Jour 2

- Façonnage et cuisson des tartes boulangères
- Décoration des produits de façon originale et attractive
- Présentation d'un buffet final
- Dégustation et analyse des produits

INTERVENANT

Gauthier Denis

Avec plus de 10 ans d'expérience, il a façonné son savoir-faire dans des maisons d'exception, des boulangeries parisiennes aux palaces et restaurants étoilés. Formateur passionné au Cordon Bleu et à l'École Lenôtre, il parcourt le monde pour transmettre son amour du métier.

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