

# SNACKING ESTIVAL : ENTRE FORMES ET SAVEURS NOUVELLES

## OBJECTIF

Développer son offre de snacking tendance pour répondre aux attentes de la clientèle. Travailler une gamme de produits de qualité et une présentation attractive avec une association de saveurs originales. Rationaliser sa production.

## PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la boulangerie.

## PUBLIC VISÉ

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

## PROGRAMME

### Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Muffin à la provençale
- Madeleine romarin parmesan
- Tradition céréales chèvre noix figues magret de canard
- Tradition poulet rôti maison mayonnaise piquante
- Viennoise curry crabe ananas marinée
- Farfalle curry crabe ananas marinée
- Viennoise truite sauce végétal acidulé
- Salade truite sauce végétal acidulé
- Focaccia Vitello Tonnato
- Focaccia caviar d'aubergine épaule d'agneau confite
- PLF poulet colombo coco
- Croissant saumon crème acidulé pamplemousse
- Ciabatta façon BLT
- Ciabatta courgette menthe feta
- Kougelhoph salé chorizo comté noisette

### Jour 1

- Sélectionner les matières premières
- Réaliser les différentes bases
- 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

### 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](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