

# TOURTES ET PÂTÉS EN CROÛTE

## OBJECTIF

Maîtriser la réalisation d'une gamme de produits prêts à cuire. Déclinaison de produits issus d'une seule farce de base, les produits réalisés sont adaptés au monde de la boulangerie et ne nécessite pas le savoir-faire du « charcutier ».

## 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 :

- Pâté en croûte
- Pâté en croûte festif
- Pâté croûte à thème
- Tourte forestière
- Tourte pomme et foie gras
- Tourte aux morilles
- Tourte Saint-Jacques aux petits légumes
- Friand
- Feuilleté Franc Comtois
- Pâté de viande
- Pâté de Pâques
- Friands, en version individuelle et à partager
- Vol-au-vent

### Jour 1

- Préparer les différentes bases
- Préparer les différentes garnitures

### Jour 2

- Cuire les différentes bases préparées la veille
- Assembler et assurer la finition des produits
- Présenter et déguster les produits

## INTERVENANT

### Pascal Tanguy

Meilleur Ouvrier de France traiteur en 1993, il a travaillé pour des traiteurs renommés. Il est chef d'entreprise et formateur et snacking et restauration boulangère.

## 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'émarginement
- 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