

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'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