

## VIENNOISERIE D'ARTISANS

**OBJECTIF**

Réaliser une large gamme adaptée à son 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 :**

- Pâte levée feuilletée classique
- Croissant
- Pain au chocolat
- Babka
- Boule craquelin à la framboise
- Dôme pistache framboise
- Rosace pistache chocolat
- Tzarine à la vanille
- Suisse strié
- Nid au chocolat
- Brioche feuilletée cappuccino
- Brioche

**Jour 1**

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

**Jour 2**

- Maîtriser la cuisson des différentes viennoiseries
- 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'émergence
- 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