

VIENNOISERIES DE FÊTES ET D'EXCELLENCE

OBJECTIF

Réaliser des viennoiseries personnalisées. Élaborer une gamme de viennoiseries maison et optimiser sa fabrication.

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 :

- Croissant
- Suisse (feuillé apparent)
- Pain framboise chocolat raillé
- Coussin pistache griottes
- Grosse pièce couronne aux marrons
- Brioche longue conservation
- Brioche à tête
- Kougloff
- Brioche des rois
- Brioche de fêtes (style Panettone)
- Brioche des îles (vanille, passion)
- Fougasse au chorizo et poivrons
- Fougasse provençale

Jour 1

- Briefing et théorie (1h)
- Mettre en place les viennoiseries
- Réaliser les inserts, garnitures et finitions
- Mettre en fermentation contrôlée

Jour 2

- Briefing autour des recettes
- Observation autour de la méthode de fabrication
- Fabriquer et mettre au four

INTERVENANT

Rodolph Couston

Actuellement enseignant en boulangerie et pâtisserie à l'académie d'Aix-Marseille, il a obtenu en 2023 le titre de Meilleur Ouvrier de France en boulangerie. Il a à coeur de vous faire partager sa passion.

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