

# 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(l)e)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 Pannetone)
- 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 cœur 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](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