



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

VIENNOISERIES INDIVIDUELLES OU À PARTAGER

ESPRIT BOUTIQUE

Nicolas STREIFF

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Je vous invite à une approche artisanale et du « fait maison » tout en déclinant et en enrichissant l'offre à travers des fabrications originales, créatives, saisonnières et festives dans un souci de rationalisation et de productivité.



Du 3 au 5 Juillet 2023
21 heures de formation en 3j



Du Lundi 09h au Mercredi 12h30



Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Pâtisserie
17 Avenue du Garric
15000 AURILLAC



Artisans boulangers ou pâtissiers, salariés en boulangerie-pâtisserie, formateurs, démonstrateurs
Professionnels de la filière boulangerie.



Être titulaire du : CAP Boulangerie (ou niveau)

OBJECTIFS

Apporter aux participants des compétences essentielles en matière de viennoiseries.

Remises en question des gammes, évolutions et maîtrises techniques

Compréhension des mises en œuvre

Mise en place de nouveautés pour diversifier l'offre et développer l'attractivité saisonnière des produits.

Optimisation des tâches et moyens, gain de temps de productivité.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication et de production.
- Acquérir les connaissances fondamentales dans la création d'une nouvelle gamme de produits
- Intégrer l'optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une méthode d'organisation de travail personnalisée
- Dégustation et analyse organoleptique avec une étude des textures, associations des parfums et méthode de

PRODUITS A RÉALISER :

- Créoline
- Brioche écoreuil
- Mirabelle Florentine
- Chausson Viennois façon « Strudel »
- Nids de paques brioché au praliné
- Kouglof pascal ganache chocolat praliné
- Pains chocolat revisités
- Brioche Suzette
- Pralicot
- Petit Beurre Brioché
- Fougasse Briochée « Marius »

- Stollen
- Brioche gourmande amande citron basilic
- Brioche de Noel façon pannetone
- Panier aux saveurs de l'Est
- Trèfle exotique
- Brioche du jardin
- Kouglopf sur poolish a la bière
- Nid d'abeille
- brioche soufflée
- Couronne de l'Avant





PROGRAMME :

Jour 1:

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières en prenant compte des attentes des consommateurs
- Méthodologie des process de production selon fabrication
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages

Jour 2:

- Production et montage des produits
- Réalisation des décors variés

Jour 3:

- Réalisation des finitions.
- Finition et décoration des produits finis
- Dégustation et analyse organoleptique
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entrainements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de formation

MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

-d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

-d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.

Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- pétrins
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- gamme de cercles, cadres, découpoirs
- moules
- batterie de cuisine
- petit outillage de boulangerie / pâtisserie / chocolaterie / glacerie

MOYENS D'ENCADREMENT :

Livret de recettes

Evaluation à chaud en fin de formation

Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique

Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation