

Objectifs

Doté d'un espace boulangerie performant, l'Ecole Christian Vabret vous propose de découvrir ou de redécouvrir l'univers de la pâtisserie dans un environnement professionnel.

Un encadrement de formateurs confirmés, des méthodes de travail adaptées au fonctionnement de l'entreprise, des recettes rationnelles, vous permettront de vous immerger dans le monde de la boulangerie.

Du Lundi 27 au Vendredi 31 Juillet

CONTENU PEDAGOGIQUE

Pain courant & pain de tradition française

Les modes de pétrissages

(pétrissage intensifié, pétrissage amélioré, pétrissage en vitesse lente...)

Les pétrins

(spirale, axe oblique, bras plongeant...)

Les fermentations

(direct, pousse lente, pointage bac, fermentation en différé...)

Pains aromatiques

(fougasse aux olives, ficelles garnies, ...)

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée : croissant, chocolatine...

Pâte levée : brioche à tête, couronne, tresse...)

Pains régionaux

Pain brié, lodève, tourte de seigle Auvergnat

Pain au levain

Baguette sur levain liquide, tourte de meule sur levain dur

Pain bio

Pain à la farine d'épeautre, pain au sarrasin

ANIMATEUR DU STAGE

Alexandre LOPEZ,
Champion du Monde de Boulangerie

DURÉE DE LA FORMATION

4 jours et demi soit 31 heures

Lundi : 14-17h

Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi :
9h-12h / 13h30-17h30

CONDITIONS D'ADMISSION

Avoir au moins 18 ans

Ce stage s'adresse :

- Aux débutants
- Aux personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation
- Aux personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
3 rue Lavoisier - 15000 Aurillac

VOTRE CONTACT

Sandra VERDIER
Conseillère formation en Boulangerie
Tél : 04 71 63 48 02
Email : formation@efbpa.fr

COÛT DE LA FORMATION

990 €

Le coût de la formation comprend :

- La formation en laboratoire professionnel
- Le livret pédagogique
- Un vêtement de travail + toque
- Les déjeuners de mardi, mercredi, jeudi et vendredi