



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Sébastien CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France



Programme

INTITULE :

PAINS AROMATIQUES & PAINS NUTRITIONNELS

FORMATEUR :

Monsieur Sébastien CHEVALLIER
Meilleur Ouvrier de France

DATE :

Lundi 23 au Mercredi 25 Août 2021

DUREE :

21 heures de formation en 3 jours

LIEU :

Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
ZAC de Baradel II – 3 rue Lavoisier
15000 AURILLAC

PUBLIC VISE :

Artisans boulangers, salariés en boulangerie, formateurs, démonstrateurs... professionnels de la filière pain

PRE-REQUIS :

les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Boulanger ou CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Sébastien CHEVALLIER vous propose d'enrichir votre gamme de pains aromatiques et spéciaux pour satisfaire votre clientèle avec des alliances nouvelles et toujours plus de goût pour accompagner les repas de vos clients.

Nous travaillerons ces pains sur levain dur, polish, levain liquide et nous développerons également les tendances des pains nutritionnels.

Venez découvrir le pavé sur polish black sésame, la couronne de sarrasin, le pain kamut ou le pain aux épices paëlla-chorizo et bien d'autres encore..., Nous façonnerons quelques formes de pains attrayantes pour la boutique et nous utiliserons également quelques farines biologiques





Programme (entre autres...)

Lundi 23 Août 2021 :

Café / Accueil et présentation des stagiaires
Détermination des attentes des participants
Lecture du livret recettes
Rafraîchi des levains
Pétrissage des pains aromatiques

Mardi 24 Août 2021 :

Façonnage et cuisson des pains réalisés la veille
Pétrissage des pains nutritionnels.

Mercredi 25 Août 2021 :

Façonnage et cuisson des pains réalisés la veille
Pétrissage, façonnage et cuisson des pains spéciaux
Présentation du buffet final avec les participants.
Observation, analyse du stage.

Les moyens pédagogiques :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'École Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement général.
- 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 et donc à la pointe de la technologie.
- d'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est équipé d'un vidéoprojecteur relié à un magnétoscope ou un lecteur DVD afin de visionner des supports vidéo, d'une caméra et d'un matériel hi-fi. De plus, un ordinateur portable relié à un vidéoprojecteur peut être installé pour des présentations en PowerPoint par exemple.

2

Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- fours à soles
- pétrins à axe oblique
- pétrin à bras plongeant
- batteur refroidisseur d'eau
- tours réfrigérés
- chambre de fermentation
- un ordinateur relié à internet
- four à chaleur tournante
- pétrin à axe vertical
- laminoir
- surgélateur
- kitchened
- robot coupe

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

- L'École Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine établira pour chaque stagiaire :
- Une attestation de présence – feuille d'émargement-
 - Une attestation de suivi de formation