



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Thomas SUBRIN
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier
2019



Programme

INTITULE :

PREPARATION AUX CONCOURS

FORMATEUR :

Monsieur Thomas SUBRIN
Meilleur Ouvrier de France

DATE :

Lundi 22 au Mercredi 24 Mars 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 :

Titulaire du titre MOF, Thomas SUBRIN vous dévoilera ses tours de main, ses recettes du concours et transmettra sa passion avec ferveur.

Cette formation vous permettra de vous mettre en situation de concours, d'apprendre à gérer le temps, l'espace et les différents facteurs pouvant influencer dans le résultat de votre production dans des conditions de concours.

Vous découvrirez les différentes étapes à prendre en considération pour créer un pain ou une viennoiserie. Par ses conseils, Thomas SUBRIN vous permettra de finaliser votre préparation pour être au top le jour J.

Au programme : pain de tradition française, pâte levée feuilletée, brioche, brioche feuilletée tonka/vanille, nid acidulé mandarine/cassis (création MOF 2018), pains régionaux (tourte auvergnate, main de nice, couronne bordelaise...).





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Thomas SUBRIN
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier
2019



Programme

Lundi 22 Mars 2021 :

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

Mardi 23 Mars 2021

Les candidats se mettront en place pour préparer l'épreuve du concours
Bilan de la préparation du matin avec analyse de l'organisation de chaque stagiaire.

Vendredi 24 Mars 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' Ecole 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.

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