



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Joël DEFIVES

Meilleur Ouvrier de France
en Boulangerie



Programme

INTITULE :

VIENNOISERIE

FORMATEUR :

Monsieur Joël DEFIVES
Meilleur Ouvrier de France



DATE :

Lundi 27 au Mercredi 29 Septembre 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 :

Joël DEFIVES vous propose d'enrichir votre gamme de viennoiseries pour satisfaire votre clientèle avec des alliances nouvelles et toujours plus de goût.

En tant qu'artisan et MOF, Joël DEFIVES connaît parfaitement les attentes de la clientèle et il met à votre disposition tout son savoir-faire et le fruit de ses recherches.

Venez découvrir la bressane framboise, la vigneronne, la brioche tatin, la couronne pistache et l'incontournable croissant au beurre...



Lundi 27 Septembre 2021 :

Café / Accueil et présentation des stagiaires
Détermination des attentes des participants
Lecture du livret recettes
Préparation des différentes crèmes, brioche feuilletée...
Préparation des viennoiseries

Mardi 28 Septembre 2021 :

Réalisation de la pochette exotique en plf
Brioche caramel abricot,
Tranche myrtille, roulé pomme citron
Brioche tatin, brioche grand-mère...

Mercredi 29 Septembre 2021 :

La vigneronne, couronne pistache, le viennois, le duo en viennois,
Le jésuite, brioche landaise
Finition des produits réalisés
Dressage & présentation du buffet final avec les participants.
Observation, analyse & debriefing 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.

2

Le matériel se constitue :

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- 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 | <ul style="list-style-type: none">- 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