



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Sébastien CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France



Programme



INTITULE :

GATEAUX DE VOYAGE

FORMATEUR :

Monsieur Sébastien CHEVALLIER
Champion d'Europe 2010
Meilleur Ouvrier de France 2011

DATE :

Lundi 05 au Mercredi 07 Juillet 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 :

Afin de répondre aux attentes quotidiennes de la clientèle Sébastien CHEVALLIER vous propose d'enrichir votre gamme de gâteaux de voyage avec des alliances nouvelles et toujours plus de goût. Associant rationalisation de travail (préparation des garnitures et décorations)

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



Programme (entre autres...)

- Damier aux griottines
- Cake aux agrumes
- Banana bread
- Une gamme de muffins aux différents parfums : pralines, chocolat, myrtille...

Lundi 05 Juillet 2021 :

Café / Accueil et présentation des stagiaires
Détermination des attentes des participants
Lecture du livret recettes
Réalisation des différentes pâtes, préparation des garnitures

Mardi 06 Juillet 2021 :

Montage des petits gâteaux
Cuisson des gâteaux de voyage
Préparation des décors

Mercredi 07 Juillet 2021 :

Finition & glaçage des petits gâteaux
Réalisation des éléments de décor
Mise en valeur des réalisations par la mise en place d'un buffet.
Observation, analyse du stage avec les participants

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