



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Christophe DEBERSEE  
*Champion du monde  
de boulangerie  
2008*



# Programme

**INTITULE :**

DECOR

**FORMATEUR :**

Monsieur Christophe DEBERSEE  
Vainqueur de la Coupe du Monde de Boulangerie 2008

**DATE :**

Lundi 22 au Mercredi 24 Février 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 (au moins 1 mois d'ancienneté dans l'entreprise)

**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 :**

Le décor évolue en boulangerie autant par les techniques que par sa lace grandissante dans les formations diplômantes (brevet professionnel, mention complémentaire) et les concours où il peut faire la différence.

Dans l'entreprise, le client a aussi besoin d'être étonné : il faut l'attirer par des vitrines décorées qui lui rappellent que le boulanger est aussi un artiste qui maîtrise parfaitement ses pâtes quelque soit son utilisation.

Ce stage s'adresse donc à tous ceux qui sont tentés par les concours, aux formateurs pour transmettre à leur apprenant un domaine peu pratiqué en entreprise, et aux artisans soucieux de se démarquer par des réalisations exposées en vitrine.





## Programme

### Lundi 22 Février 2021 :

Café / Accueil et présentation des stagiaires  
Détermination des attentes des participants  
Présentation du livret recettes  
Confection de gabarits et pochoirs  
Préparation du sirop et des pâtes

### Mardi 23 Février 2021 :

Découpe et mise en forme des socles  
Réalisation de différents éléments : fleurs, feuilles, rubans, et formes artistiques  
Ecritures  
Préparation de la colle

### Vendredi 24 Février 2021:

Méthode d'assemblage et de collage  
Montage et finition  
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