



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

**Valéry AMELINE**

**Formateur Pâtissier  
Ecole Christian Vabret**



# Programme

**INTITULÉ :**

**DESSERTS À L'ASSIETTE**

**FORMATEUR :**

**Monsieur Valéry AMELINE**  
Formateur Pâtissier à l'Ecole Christian Vabret

**DATE :**

**Du Lundi 19 au Mardi 20 Avril 2021**

**DURÉE :**

**16 heures de formation en 2 jours**

**LIEU :**

**Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine  
ZAC de Baradel II – 17 Avenue du Garric  
15000 AURILLAC**

**PUBLIC VISE :**

**Artisans boulangers ou pâtissiers, salariés en boulangerie-Pâtisserie, formateurs, démonstrateurs...**

**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 :**

Sublimer et transformer les pâtisseries de boutique pour développer sa clientèle aux restaurateurs et les présenter en desserts de restaurants, tel est l'objectif de ce stage de perfectionnement.

Vous saurez tout sur la technique et le dressage et pourrez proposer des recettes de desserts à l'assiette.

Au programme :

Assiette fraîcheur aux agrumes & coco, Baba parfumé à la vodka & ananas rôti, Vacherin glacé marron cassis, Dôme exotique...





**Programme (entre autres...) :**

- Tiramisu mandarine Grand-Marnier
- Baba parfumé à la vodka, ananas rôti
- Vacherin glacé marron cassis
- Poire façon Belle Hélène
- ...

**Lundi 19 avril 2021 :**

- Café / Accueil & présentation des stagiaires
- Détermination des attentes des participants
- Préparation des différentes pâtes, biscuits
- Préparation des garnitures /Montage

**Mardi 20 avril 2021 :**

- Finition & Décoration des desserts
- 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-Pâtisserie 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 Power-point par exemple.

**Le matériel se constitue :**

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

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

**LES MODALITÉS 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