



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Cyrille VAN DER STUYFT

Meilleur Ouvrier de France



# Programme



**INTITULE :**

GALETTES & TARTELETTES BOULANGERES

**FORMATEUR :**

Monsieur Cyrille Van Der Stuyft  
M.O.F. 2015

**DATE :**

Du Lundi 27 au 29 Septembre 2021

**DUREE :**

21 heures de formation en 3 jours

**LIEU :**

Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
Espace pâtisserie – 17 av du garric  
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  
Boulangier ou CAP Pâtissier, pour suivre la formation

**OBJECTIF DE LA FORMATION :**

Chez les artisans boulangers, la galette des rois reste un temps fort & un moment festif à partager.

Grâce aux recettes innovantes et créatives du Meilleur Ouvrier de France, Cyrille Van Der Stuyft, vous pourrez également réaliser une gamme de tartelettes boulangères délicieuses qui correspond aux attentes de votre clientèle.



#### Lundi

- Présentation des participants
- Préparation des pâtes
- Confection des galettes
- Préparation des tartelettes

#### Mardi

- Confection des galettes
- Préparation des galettes

#### Mercredi

- Finitions & décorations des produits puis présentation du buffet final

### La philosophie de la formation

A travers cette formation nous revoyons la maîtrise des réalisations viennoise de base essentielle dans l'approche artisanale et « fait maison » tout en déclinant et en enrichissant l'offre à travers des fabrications originales, créatives, saisonnière et festive dans un souci de rationalisation et de productivité.

Le travail de mise en valeur et l'aspect visuel sera également présent dans nos réalisations pour dynamiser l'attractivité commerciale et l'envie de découvrir nos créations gourmandes individuelles ou à partager.

- Choix des matières premières et type de process choisis pour les pâtes
- Maîtrise et suivi des pétrissages (Prise de corps, bassinage et consistance)
- Maîtrise et suivi des fermentations (Pointages, Apprêts à température contrôlée)
- Réalisation de garnitures originales et rationnelles, mise en place et stockage par conservation.
- Méthodes et maîtrise des manipulations dans la réalisation des produits
- Gestion de la cuisson adaptée aux types de produits.
- Finitions originales et attractives.

### 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
- 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
- tours réfrigérés
- surgélateur
- chambre de fermentation
- 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