



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Matthieu ATZENHOFFER  
*Meilleur Ouvrier de France*  
*Boulangier*  
2019



# Programme



INTITULE :

SELECTION SPECIALE NOEL PAR MATTHIEU ATZENHOFFER

FORMATEUR :

Monsieur Matthieu ATZENHOFFER  
Meilleur Ouvrier de France

DATE :

Lundi 22 au Mercredi 24 Novembre 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  
Boulangier ou CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Titulaire du nouveau titre MOF, Matthieu ATZENHOFFER vous dévoilera ses tours de main et transmettra sa passion avec ferveur.

Les fêtes de fin d'année approchent et avec elles l'envie de belles tables bien garnies de produits traditionnels ou plus originaux, tous très savoureux pour le plaisir de recevoir ou d'offrir.

« Je vous invite à découvrir une belle gamme de pains, viennoiseries et douceurs qui devraient séduire vos clients. »

Au programme : le stollen, pain d'épices, pompe à l'huile, pain de seigle aux épices et fruits...



### Programme :

#### Lundi 22 Novembre 2021 :

Café / Accueil et présentation des stagiaires  
Détermination des attentes des participants  
Présentation et lecture du livret de recettes  
Rafraîchis des levains  
Préparations des infusions  
Pesées des recettes avec les participants  
Pétrissage des pains aromatiques

#### Mardi 23 Novembre 2021 :

Façonnage, finition, cuisson des pains  
Pétrissages des viennoiseries  
Préparation, cuisson et finition des gâteaux de voyage  
Préparation des pâtes des bredeles

#### Mercredi 24 Novembre 2021 :

Façonnage, finition, cuisson des viennoiseries  
Détaillages, cuisson et finition des bredele  
Présentation du buffet final avec les participants.  
Dégustation des produits élaborés pendant le stage  
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