



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Sébastien CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France



Programme



INTITULE :

SNACKING

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

1

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 de réaliser une gamme snacking variée.

Vous travaillerez des sandwiches chauds et froids, quiches, wrap, cakes salés, focaccia, salades, tartes salées et desserts afin de proposer à votre clientèle des menus à consommer sur place ou à emporter.



Programme (entre autres...)

- Finger de légumes
- Cake provençal
- Toté Franc-Comtois...

Lundi 05 Juillet 2021 :

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

Mardi 06 Juillet 2021 :

Cuisson des pâtes
Préparation et cuisson des garnitures salées
Montage des produits
Pétrissage des pâtes à sandwichs
Préparation des décors

Mercredi 07 Juillet 2021 :

Cuisson des pains sandwichs
Assemblage et décoration des différents produits
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
- 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