



**Valéry AMELINE**

**Formateur pâtissier**  
Ecole Christian Vabret



# Programme

**INTITULE :**

« Petits gâteaux & caféologie »

**DATE :**

Lundi 25 & Mardi 26 Octobre 2021

**LIEU :**

Ecole Christian Vabret  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
**Formation pâtisserie :**  
17 avenue du Garric – 15000 Aurillac  
**Formation caféologie :**  
La Roseraie - Route du Château - 15130 Vézac

**FORMATEUR :**

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

**Les Cafés Richard**

**NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS :**

- boulangers/pâtissiers (Artisans, salariés)
- Aux hôteliers/restaurateurs (chef d'entreprise, salariés)

**OBJECTIF DE LA FORMATION :**

C'est en partant à la découverte de l'univers du café, du grain à la tasse, que vous appréhendez sa culture, ses origines, son traitement et ses secrets de torréfaction.

A l'heure où les salons de thé sont en vogue, il est essentiel pour les artisans boulangers-pâtissiers et hôteliers restaurateurs de maîtriser l'art du café afin de s'enrichir d'une nouvelle gamme de produits et de séduire les clients.

Surprenez-les avec des recettes très tendances qui se marient parfaitement avec le café.

Avec la fameuse entreprise « Cafés Richard » originaire d'Aveyron, et présente dans la majorité des Cafés Hôtels Restaurants français, Soyez convaincu de faire le bon choix en valorisant l'art du café.

Maîtrise des techniques, travail sur les textures, une belle gamme de pâtisserie sera réalisée.

**DURÉE :**

2 jours de formation soit 16 heures





**PROGRAMME :**

**Jour 1 : Pâtisserie**

- *Cheese cake fruits rouges,*
- *Madeleines, cannelés bordelais,*
- *Macaron,*
- *Babas panacotta,*
- *Choux chocolat croustillant*

**Jour 2 : Caféologie**

- *Les tendances du café,*
- *Réaliser un Espresso parfait*
- *Démo de boissons gourmandes & dégustation (Cappuccino, Latté macchiato, Café moka)*
- *Présentation Chemex & dégustation de café grand cru de Colombie*
- *Battle gourmande : réalisation de café gourmand*
- *Explication du fonctionnement et entretien du matériel*

**MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels) :**

La formation se déroule au sein de l'Ecole Christian Vabret, le formateur aura donc accès à tout le matériel de pâtisserie dont il aura besoin.

**MOYENS PEDAGOGIQUES :**

Des apports théoriques appuyés par des applications sur site  
Des entraînements accompagnés et encadrés par le formateur  
Débriefing en fin de formation

**MOYENS D'ENCADREMENT :**

Livret de recettes  
Evaluation à chaud en fin de formation  
Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client  
Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique  
Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires



**Valéry AMELINE**

**Formateur pâtissier**  
Ecole Christian Vabret



### LES MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET - Boulangerie - Pâtisserie Cuisine et les Cafés Richard établiront pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement-
- Une attestation de suivi de formation

