



# Programme

INTITULÉ :

CROQUEMBOUCHE & PIÈCES MONTÉES

FORMATEUR :

Monsieur Nicolas CHAMPAUD  
Formateur Pâtissier  
Ecole Christian VABRET

DATE :

Du Lundi 14 au Mardi 15 Mars 2022

DURÉE :

16 heures de formation en 2 jours  
Lundi : 09h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30  
Mardi : 08h00 – 12h00 / 13h30 – 17h30

LIEU :

Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
Espace Pâtisserie  
17 Avenue du Garric / Rue Condorcet  
15000 AURILLAC

PUBLIC VISE :

Artisans boulangers ou pâtissiers, salariés en boulangerie-pâtisserie, formateurs, démonstrateurs...professionnels de la filière pâtisserie

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

L'objectif de ce stage est de proposer à votre clientèle un choix nouveau de croquembouches avec différents montages modernes, des formes élégantes, agrémentées de décors en



sucre pastillage et sucre décor...des croquembouches adaptés à la production de votre entreprise et de vos salariés qui vont redynamiser votre image !

**Programme:**

**Lundi 14 Mars 2022 :**

- Café & accueil et présentation des participants
- Présentation du stage et des objectifs
- Détermination des attentes des participants
- Etudes des matières premières et des fabrications proposées
- Discussion sur les arguments de vente en boutique
- Méthode de mise en place, production et organisation du travail
- Mise en œuvre et application des différentes recettes
- Production des pâtes à choux, nougatine, pastillage

A la fin de la première journée, discussion autour des fabrications.

**Mardi 15 Mars 2022 :**

- Discussion sur les objectifs de la journée
- Glaçage et montage des choux, des croquembouches
- Préparation et présentation du buffet
- Dégustation et analyse des produits finis
- Synthèse des 2 journées
- Remise des attestations de suivi de stage

**LES MOYENS PEDAGOGIQUES :**

**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 théorique équipé d'un tableau numérique connecté.

-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.

**Le matériel se constitue :**

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| - une bibliothèque de livres professionnels | - tours réfrigérés                  |
| - un ordinateur connecté                    | - surgélateur / conservateur        |
| - fours à soles                             | - cellule de refroidissement rapide |
| - four ventilé                              | - chambre de fermentation           |
| - batteur sur pied                          | - robot coupe                       |
| - batteur sur table individuel              | - gamme de moules silicone          |
| - laminoir                                  | - gamme de cercle et cadre moules   |



- batterie de cuisine
- petit outillage de pâtisserie / chocolaterie / glacerie

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