



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie - Pâtisserie
Cuisine

Nicolas CHAMPAUD

Formateur Pâtissier
Ecole Christian VABRET



Programme

INTITULÉ :

PETITS GATEAUX DE BOUTIQUE – NOUVELLE GAMME

FORMATEUR :

Monsieur Nicolas CHAMPAUD

Formateur Pâtissier

Ecole Christian VABRET

DATE :

Du Lundi 07 au Mardi 08 Novembre 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 :

Nicolas CHAMPAUD vous propose de découvrir une gamme originale de petits gâteaux, pour tous les goûts. Efficacité et rationalité seront les maitres mots de ce stage, plein de couleurs, de texture et de saveurs différentes.

Produits : le pomme caramel, la fleur de lotus, le Caramba, le sensation....



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

www.efbpa.fr ZAC de Baradel II - 3. Rue Lavoisier - 15000 AURILLAC

SIRET : 378 901 086 000 17 - Code NAF : 8559B - Organisme de formation : 83 150 140 115



Programme :

Lundi 07 Novembre 2022 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation du stage et de ses objectifs
- Etude des produits proposés, argumentation de vente
- Etude des recettes proposées, de la technologie et différentes techniques de fabrication
- Méthode de mise en place, organisation du travail
- Production des éléments de base, biscuits, croustillants, crèmes, crémeux, croustillants, glaçages, spray.
- Montage des petits gâteaux
- A la fin de la 1^{ère} journée, discussion autour de son contenu.

Mardi 08 Novembre 2022 :

- Discussion de l'organisation de la journée
- Production des décors
- Finition et glaçage des petits gâteaux
- Préparation et présentation du buffet
- Dégustation et analyse des produits finis
- Synthèse des 2 journées
- Buffet de présentation final
- 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
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- 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