



# Programme

INTITULÉ :

TARTE AUTOMNE-HIVER

FORMATEUR :

Monsieur Nicolas CHAMPAUD

Formateur Pâtissier

Ecole Christian VABRET

DATE :

Du Lundi 17 au Mardi 18 Octobre 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 accompagnera dans la mise en place d'une gamme de tartes originales et gourmandes pour votre vitrine de pâtisserie. Proposer à votre



clientèle un éventail large de tarte permet aux clients un choix attractif et nouveau qui augmentera leur curiosité !

Produits: Tarte noisette/ vanille, tarte Toscane, tarte pomme/noisette, tarte caramel ...

### Programme :

#### Lundi 17 Octobre 2022 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Présentation du stage et de ses objectifs
- Détermination des attentes des participants
- Étude des produits proposés, argumentaires de vente
- Étude des recettes proposées, de la technologie et des différentes techniques de fabrication
- Méthode de mise et organisation du travail

A la fin de la première journée, discussion sur son contenu.

#### Mardi 18 Octobre 2022 :

- Discussion de l'organisation de la journée
- Montage des tartes
- Montage des éléments de décor
- Finitions et décors
- 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
- 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