



# Programme

INTITULÉ :

ENTREMETS – TARTES – PETITS GATEAUX

FORMATEUR :

Monsieur Jean Thomas SCHNEIDER  
Meilleur Ouvrier de France Glacier  
Champion du Monde Pâtissier et Glacier

DATE :

Du Lundi 13 au Mercredi 15 Juin 2022

DURÉE :

21 heures de formation en 3 jours  
Lundi : 09h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30  
Mardi : 08h00 – 12h00 / 13h30 – 18h30  
Mercredi : 08h00 – 12h00

LIEU :

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

PUBLIC VISE :

Artisans pâtissiers, salariés en 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 :

A la fin de la première journée, l'apprenant sera capable d'analyser les  
matières premières, d'effectuer son choix en fonction des process de  
fabrication à venir et de mettre en œuvre une démarche de production dans



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie - Pâtisserie  
Cuisine

Jean Thomas SCHNEIDER

Meilleur Ouvrier de France Glacier  
Champion du Monde Pâtissier & Glacier



le respect des bonnes pratiques d'hygiène tout en dynamisant et améliorant la production à travers des recettes multi-usages.

Un panel de recettes prenant en compte les demandes actuelles de la clientèle sera proposé (sans colorant, sans gélatine animale, moins sucré, moins gras, végétan ...)

A la fin de la seconde journée, l'apprenant sera capable de mettre en œuvre un processus de fabrication de différents produits ainsi que les recettes qui le composent en respectant le plan de maîtrise sanitaire et les différentes règles d'hygiène.

L'apprenant sera capable de valoriser les produits par des décors attractifs.

#### Programme:

##### Produits à réaliser :

- Entremets sphère spirale
- Tartelette le coussin
- Tartelette sunny
- Entremet mango
- Entremet calisson
- ...

##### Lundi 13 Juin 2022 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières qui apportent de nouvelles textures (crèmeux, mousse, gelée) en prenant compte des attentes des consommateurs (végan, moins sucré, moins gras)
- Méthodologie des processus de production selon fabrication (entremets, petits gâteaux, tartes...)
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages

##### Mardi 14 Juin 2022 :

- Production et montage des produits
- Réalisation des décors variés

##### Mercredi 15 Juin 2022 :

- Réalisation des glaçages et recettes de finition.
- Finition et décoration des produits finis
- Dégustation et analyse des productions via l'élaboration d'un test organoleptique
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.



Qualiopi  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

[www.etbpa.fr](http://www.etbpa.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



## 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