



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie · Pâtisserie
Cuisine

Sébastien CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



Programme



INTITULÉ : GATEAUX DE VOYAGE & TARTES BOULANGERES

FORMATEUR :

Monsieur Sébastien CHEVALLIER
Meilleur Ouvrier de France Boulangier

DATE :

Du Lundi 22 au Mercredi 24 Août 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 boulangers ou pâtisseries, 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 :

Sébastien CHEVALLIER vous propose d'enrichir votre gamme de tartes et de gâteaux de voyage pour satisfaire votre clientèle avec des alliances et toujours plus de goût.

En tant qu'enseignant CFA et MOF, Sébastien CHEVALLIER connaît parfaitement les attentes de la clientèle et il met à votre disposition tout son savoir-faire et le fruit de ses recherches.

Venez découvrir le damier griottines, le cake aux agrumes, la tarte briochée paysanne, le triangle coco framboise, la tarte au chocolat et bien d'autres encore...



Lundi 22 Août 2022 :

- Café / Accueil et présentation des stagiaires
- Détermination des attentes des participants
- Lecture du livret de recettes
- Préparation des différents fonds de biscuits et fonds de base pour les petits gâteaux
- Préparation des pâtes, préparation inserts et garnitures

Mardi 23 Août 2022 :

- Montage des gâteaux de voyage & tartes boulangères
- Réalisation des éléments de décor

Mercredi 24 Août 2022 :

- Montage des gâteaux de voyage et tartes boulangères
- 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 | - cellule de refroidissement rapide |
| - un ordinateur connecté | - chambre de fermentation |
| - fours à soles | - robot coupe |
| - four ventilé | - gamme de moules silicone |
| - batteur sur pied | - gamme de cercle et cadre |
| - batteur sur table individuel | - moules |
| - lamineur | - batterie de cuisine |
| - tours réfrigérés | - petit outillage de pâtisserie / chocolaterie |
| - surgélateur / conservateur | / 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