



Programme

INTITULÉ : L'ART SUCRE BOULANGER TRADITIONNEL ET GOURMAND

FORMATEUR :

Monsieur Nicolas STREIFF
Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011

DATE : Du Lundi 28 Février au Mercredi 2 Mars 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 Boulangerie
ZAC de Baradel II – 3 rue Lavoisier
15000 AURILLAC

PUBLIC VISÉ :

Artisans et salariés en boulangerie, pâtisserie. Professionnels de la restauration

PRÉ-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Boulanger ou CAP Pâtissier, ou en poste dans la restauration pour suivre la formation.

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Objectif pédagogique

Remises en question des gammes, évolutions et maîtrises techniques

Compréhension des mises en œuvre

Mise en place de nouveautés pour diversifier l'offre et développer l'attractivité saisonnière des produits.

Optimisation des tâches et moyens, gain de temps de productivité.

Méthodes pédagogiques et conditions de réalisation

Support visuels sous formes de fiches techniques



Démonstrations explicatives exécutées par le formateur
Mise en application pratique par les stagiaires

Programme (entre autres...)

- Créoline
- Brioche écureuil
- Escargot aux parfums de Provence
- Mirabelle Florentine
- Nids de paques brioché au praliné
- Kouglof pascal ganache chocolat praliné
- Pains chocolat revisités
- Pralicot
- Fougasse aux agrumes
- Stollen
- Brioche gourmande amande citron basilic
- Tourbillon antillais
- Brioche de Noel façon pannetone
- Panier aux saveurs de l'Est
- Trèfle exotique
- Brioche du jardin
- Kouglopf sur poolish a la bière
- Nid d'abeille
- Ma Tropicane
- Couronne briochée aux fruits rouge et à la pistache

La philosophie de la formation

A travers cette formation nous revoyons la maîtrise des réalisations viennoise de base essentielle dans l'approche artisanale et « fait maison » tout en déclinant et en enrichissant l'offre à travers des fabrications originales, créatives, saisonnière et festive dans un soucis de rationalisation et de productivité.

Le travail de mise en valeur et l'aspect visuel sera également présent dans nos réalisations pour dynamiser l'attractivité commerciale et l'envie de découvrir nos créations gourmandes individuelles ou à partager.

- Choix des matières premières et type de process choisis pour les pâtes
- Maîtrise et suivi des pétrissages (Prise de corps, bassinage et consistance)
- Maîtrise et suivi des fermentations (Pointages, Apprêts à température contrôlée)
- Réalisation de garnitures originales et rationnelles, mise en place et stockage par conservation.
- Méthodes et maîtrise des manipulations dans la réalisation des produits
- Gestion de la cuisson adaptée aux types de produits.
- Finitions originales et attractives.



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 connectée.

- 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 à la pointe de la technologie.

- d'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est connecté et permet l'utilisation de support audio ou vidéo.

- d'un four à bois LE PANYOL, permettant d'organiser des formations spécifiques autour du four à bois ou permettant la cuisson de certains produits ponctuellement.

Le matériel se constitue :

- | | |
|---|---------------------------|
| - une bibliothèque de livres professionnels | - batteur sur table |
| - un ordinateur connecté | - laminoir |
| - fours à soles | - refroidisseur d'eau |
| - fours ventilés | - tours réfrigérés |
| - pétrins à axe oblique | - surgélateur |
| - pétrin à bras plongeant | - chambre de fermentation |
| - batteur sur pied | - robot coupe |

3

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