



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Olivier MAGNE

Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



Programme

INTITULÉ : PAIN AU LEVAIN & PAIN PARTY

FORMATEUR :

Monsieur Olivier MAGNE
Meilleur Ouvrier de France Boulangier

DATE : Du Lundi 21 au Mercredi 23 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 boulangers, salariés en boulangerie, formateurs,
démonstrateurs... professionnels de la filière pain

PRÉ-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP
Boulangier ou CAP Pâtissier, pour suivre la formation.

OBJECTIF DE LA FORMATION :

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

Au programme : pain au levain dur et liquide, tourte de meule, pain
allemand cuit à basse température, baguette de tradition, pain
nutritionnel, tourte de seigle de Margeride, pain à la farine de
lentilles, pain à la farine de quinoa, pains aromatiques...

Le plus de la formation : Pain Party



Lundi 21 Mars 2022 :

- Café / Accueil et présentation des stagiaires
- Détermination des attentes des participants
- Découverte du livret recettes et présentation du programme de formation
- Préparation des levains liquides et durs
- Pétrissage des pains de traditions et pains spéciaux

Mardi 22 Mars 2022 :

- Division des pâtes pétries la veille, façonnage et cuisson de chaque produit
- Pétrissage des autres pâtes et stockage à 10°C ou 4°C suivant les techniques employées
- Rafraîchi des levains

Mercredi 23 Mars 2022 :

- Division des pâtes pétries la veille
- Façonnage et cuisson des pains en pousse lente
- Pain Party
- 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.

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



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Olivier MAGNE

Meilleur Ouvrier de France
Boulangier



- robot coupe

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

