



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Sébastien CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier



# Programme



**INTITULÉ :** PAINS AROMATIQUES & NUTRITIONNELS  
*-les nouvelles tendances-*

**FORMATEUR :**  
Monsieur Sébastien CHEVALLIER  
Meilleur Ouvrier de France Boulangier

**DATE :** Du Mercredi 6 Juillet au Vendredi 8 Juillet 2022

**DURÉE :** 21 heures de formation en 3 jours  
Mercredi : 14h00 - 20h00  
Jeudi : 07h00-12h00 /13h30-18h30  
Vendredi : 07h00-12h00

**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 :**

Sébastien CHEVALLIER vous propose d'enrichir votre gamme de pains aromatiques et spéciaux pour satisfaire votre clientèle avec des alliances nouvelles et toujours plus de goût pour accompagner les repas de vos clients.

Nous travaillerons ces pains sur levain dur, poolish, levain liquide et nous développerons également les tendances des pains nutritionnels.

Venez découvrir le pavé sur poolish black sésame, la couronne de sarrazin, le pain kamut, le pain aux épices paëlla-chorizo, le pain au mille et une graines à base de farine bio et de seigle) et bien d'autres encore..., Nous façonnerons quelques formes de pains attrayantes pour la boutique et nous utiliserons également quelques farines biologiques



**Mercredi 6 Juillet 2022 :**

- Café / Accueil et présentation des stagiaires
- Détermination des attentes des participants
- Découverte du livret recettes et présentation du programme de formation
- Rafraîchi des levains
- Pétrissage des pains aromatiques, tourte de seigle

**Jeudi 7 Juillet 2022 :**

- Façonnage et cuisson des pains réalisés la veille
- Pétrissage des pains nutritionnels.

**Vendredi 8 Juillet 2022 :**

- Façonnage et cuisson des pains réalisés la veille
- Pétrissage, façonnage et cuisson des pains spéciaux
- 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.

2

**Le matériel se constitue :**

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



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Sébastien CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier



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

