



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

Sébastien CHEVALLIER

Meilleur Ouvrier de France  
Boulangier



# Programme



**INTITULÉ :** SNACKING & PLATS CUISINÉS

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

**DATE :** Du Lundi 4 Juillet au Mercredi 6 Juillet 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 :**

Afin de répondre aux attentes quotidiennes de la clientèle Sébastien CHEVALLIER vous propose de réaliser une gamme de snacking variée.

Vous travaillerez des sandwiches chauds et froids, quiches, wraps, cakes salés, foccacia, salades (salade quinoa & son méli-mélo, salade fruits de mer/agrumes), tartes salées (quiche aux légumes), toté franc comtois, lasagnes, burger froid et chaud, pâté en croûte....



**Lundi 4 Juillet 2022 :**

- Café / Accueil et présentation des stagiaires
- Détermination des attentes des participants
- Lecture du livret de recettes
- Réalisation des différentes pâtes (brisée, pâte à pain), préparation et cuisson des garnitures
- Pétrissage des pâtes à sandwiches, pâte à brioche

**Mardi 5 Juillet 2022 :**

- Cuisson des pâtes
- Préparation et cuisson des garnitures salées
- Montage des produits
- Préparation des décors

**Mercredi 6 Juillet 2022 :**

- Cuisson des pains sandwiches
- Assemblage et décoration des différents produits
- Mise en valeur des réalisations par la mise en place d'un buffet
- Observation, analyse du stage avec les participants

**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             |

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