



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Pascal TANGUY

Meilleur Ouvrier de
France charcutier -
traiteur



Patrick
BOURGADE
Formateur Boulanger
à l'école Christian
VABRET

Programme

INTITULÉ : SNACKING A 4 MAINS

FORMATEUR :

Monsieur Pascal TANGUY
Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur

Monsieur Patrick BOURGADE
Formateur Boulanger à l'Ecole Christian Vabret

DATE : Du Mercredi 2 au Vendredi 4 Mars 2022

DURÉE : 21 heures de formation en 3 jours
Mercredi : 14h00 – 20h00
Mardi : 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

1

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 :

En tant qu'artisan et MOF, Pascal TANGUY 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 : Confection d'une large gamme :

- de sandwiches froids et chauds (sur pain de tradition, ciabatta, burger, pain moelleux et extra moelleux)
- de wraps





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Pascal TANGUY

Meilleur Ouvrier de
France charcutier -
traiteur



Patrick
BOURGADE
Formateur Boulanger
à l'école Christian
VABRET

- de salades et vinaigrettes
- de quiches et croques monsieur

Mercredi 2 Mars 2022 :

- Café / Accueil et présentation des stagiaires
- Détermination des attentes des participants
- Découverte du livret recettes et présentation du programme de formation
- Préparation et mises place des sauces et marinades de poulet
- Différentes cuissons de poulet et autres viandes
- Traitement des crudités

Jeudi 3 Mars 2022 :

- Réalisation des croques et quiches
- Réalisation des vinaigrettes
- Montage des salades

Vendredi 4 Mars 2022 :

- Montage de toute la gamme sandwich et wrap
- 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.

2

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.





Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Pascal TANGUY

Meilleur Ouvrier de
France charcutier -
traiteur



Patrick
BOURGADE
Formateur Boulanger
à l'école Christian
VABRET

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

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