



# Programme

**INTITULÉ :** VIENNOISERIE DE PRESTIGE

**FORMATEUR :**

Monsieur Olivier MAGNE  
Meilleur Ouvrier de France Boulangier

**DATE :** Du Lundi 28 au Mercredi 30 Novembre 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 :**

Olivier MAGNE vous propose d'enrichir votre gamme de  
viennoiseries créatives pour satisfaire votre clientèle avec des  
alliances nouvelles et toujours plus de goût.

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.

Venez découvrir le tambour, la tsarine, la toupie, la brioche feuilletée  
aux agrumes, carré feuilleté vanille-fraise, fleur myrtille-abricot et  
l'incontournable croissant au beurre...



**Lundi 28 Novembre 2022 :**

- Café / Accueil et présentation des stagiaires
- Détermination des attentes des participants
- Découverte du livret recettes et présentation du programme de formation
- Préparation des différentes crèmes, brownies, cakes, pâte à choux, brioche feuilletée
- Préparation des viennoiseries

**Mardi 29 Novembre 2021 :**

- Démonstration de toutes les viennoiseries de concours
- Pétrissage de la brioche à l'orange

**Mercredi 30 Novembre 2021 :**

- Cuisson de toutes les viennoiseries
- Finition des produits réalisés
- 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)**

2

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

