

Programme de formation

Viennoiseries contemporaines 2024

Date :

Lieu :

Objectif de la formation :

Travailler une gamme de viennoiseries contemporaines

Public concerné :

Professionnels en boulangerie

Prérequis :

Connaissances de base en boulangerie

Objectifs pédagogiques :

- Appliquer des techniques de tourage sur les fabrications feuilletées
- Élaborer des fabrications cuites en barquettes de cuisson
- Réaliser différentes garnitures rationnelles susceptibles de supporter une étape de réfrigération ou congélation

Durée : 7 heures

Modalités pédagogiques

- Stage en présentiel (en entreprise ou groupement professionnel)
- Mise en pratique des recettes par les stagiaires
- Dégustation et analyse de la production

Moyens pédagogiques :

- Formateur expérimenté en boulangerie
- Laboratoire technique et matériels professionnels
- Fiches recettes

Méthodes d'évaluation :

- Grille de positionnement des stagiaires en début et fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la formation
- Bilan de fin de formation avec les stagiaires et le formateur

Programme du stage :

- Présentation de la formation et rappel de ses objectifs
- Tour de table/ Présentation des participants (parcours et attentes de la formation)
- Grille de positionnement (auto-évaluation des acquis)

- Réalisation des produits suivants :
 - Suisse aux fruits rouges et chocolat blanc
 - La tresse striée
 - Inbp 50 ans
 - Brioche au sucre
 - Feuilleté fleur d'oranger
 - Brioché Cappuccino
 - Grillé banane chocolat
 - Feuilleté brownie cookie

- Techniques abordées :
 - Réalisation de la pâte à brioche,
 - Réalisation de la pâte levée feuilletée
 - Tourage
 - Réalisation des différentes garnitures
 - Techniques de façonnage : Pliage des pâtes fourrés, torsion de pâtes levées feuilletées et briochées
 - Finition des produits
 - Maîtrise des cuissons

- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
- Grille de positionnement (évaluation des acquis)
- Enquête de satisfaction