

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