



Les Panettones selon Oriol Balaguer

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans boulangers, pâtisseries ; gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur, assistant pâtissier + équipe École

NOMBRE DE BÉNÉFICIAIRES PAR SESSION DE FORMATION

Inscription individuelle sur des laboratoires pouvant accueillir entre 8 et 12 stagiaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu pendant toute la durée de la formation

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de fabrication du Panettone, un produit authentique mais complexe.
- Comprendre les aspects scientifiques de la fermentation du levain naturel.

CONTENU

Découvrir la star des viennoiseries : le panettone sous ses différents formats (sucrés, salés, déclinaisons de saveurs).

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 8H30-12H30 : Accueil, tour de table, présentation du programme / Jour 1 14H-17H : point technologique sur le levain naturel
- Jour 2 8H30 -12H30 : réalisation des différentes pâtes et recettes de base / Jour 2 14H-17H : suite réalisation des recettes de base + mise en forme
- Jour 3 8H30-12H30 : cuisson des différents panettones salés et sucrés + finition / Jour 3 14H-17H : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec le Chef

Présentiel Collectif

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Méthode active permettant un apport théorique et pratique applicable immédiatement par chacun des participants.
- Création et réalisation de recettes.

COÛT ET DURÉE

Coût total HT (Prix public)	Coût horaire HT	Coût total TTC
1800 € */**/***	94,29 €	2160 €

* 10% de remise sur prix public pour client Valrhona

** 28% de remise sur prix public pour client Cercle V

***40% de remise sur prix public pour client -25 ans.



Durée de la formation : 21 heures

INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12

N° Déclaration d'existence :
827 500 518 26