



# La Viennoiserie & Les Panettones

## Selon Eric ORTUÑO

### PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

### PRÉ-REQUIS

#### Niveau 2 – Maîtrise

Minimum 3 ans d'expérience professionnelle

### MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

### MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur Ecole, assistant pâtissier + équipe Ecole

### 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 des méthodes de réalisation de viennoiseries selon les techniques du Chef Eric ORTUÑO.
- Apprendre à créer de nouvelles viennoiseries plus rationnelles.
- Maîtriser les techniques de fabrication du Panettone, un produit authentique mais complexe.
- Comprendre les aspects scientifiques de la fermentation du levain naturel.

### CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Réaliser une gamme complète de viennoiseries inspirées de l'univers créatif du Chef : formes variées, parfums, associations innovantes
- Réaliser des pâtes levées et des pâtes levées-feuilletées.
- Réaliser une gamme de panettones.
- Réaliser une gamme complète de viennoiseries fourrées avec différentes textures et saveurs

**Jour 1 - 08H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des pâtes de base et du levain naturel et démonstration du formateur

**Jour 1 - 14H00-17H00** : Point technologique sur le levain naturel et réalisation de la première pâte

**Jour 2 - 08H30-12H30** : réalisation de la deuxième pâte, recettes de base et tourage des pâtes feuilletées

**Jour 2 - 14H00-17H00** : suite réalisation des recettes de base + mise en forme

**Jour 3 - 08H30-12H30** : cuisson des différents panettones salés et sucrés et des viennoiseries+ décors et glaçage

**Jour 3 - 14H00-17H00** : 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 € */**/**	85,71 €	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° de déclaration d'existence :  
827 500 518 26

**L'École Valrhona – Tain l'Hermitage**  
8, quai du Général de Gaulle – 26600 Tain-l'Hermitage  
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20

**L'École Valrhona – Paris**  
47 rue des Archives – 75003 Paris  
Tél : 04.75.07.90.95 / Fax : 04.75.07.88.20