Code article : 45143

Les Panettones et Pièces à partager
selon Thomas Subrin

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION
Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée

PRÉCONISATION
Niveau 2 – Maitrise

MODALITÉS DE SUIVI
Feuille d'émargement, certificat de réalisation

MOYENS D'ENCADREMENT
Chef Boulanger 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
- Maitriser des méthodes de réalisation de viennoiseries et de panettones selon les techniques du Chef Thomas Subrin, MOF Boulanger
- Apprendre à créer des nouvelles viennoiseries à partager
- Comprendre les aspects scientifiques de la fermentation du levain naturel

CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ
- Réaliser une gamme complète de viennoiseries, de panettones et grosses pièces à partager inspirées de l'univers créatif du Chef : formes variées, parfums, associations innovantes
- Réaliser des pâtes levées et des pâtes levées-feuilletées
- 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 finitions
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