Code article : 42410

# La Viennoiserie
## selon l'École

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

**PRÉCONISATION**
**Niveau 1- Fondamentaux**

**MODALITÉS DE SUIVI**
Feuille d'émargement, certificat de réalisation

**MOYENS D'ENCADREMENT**
Chef Pâtissier Formateur École, 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 méthodes de réalisation : pétrissage, tourage, mise en forme, fermentation, cuisson …
• Proposer une nouvelle offre de viennoiserie originale
• Proposer une gamme de viennoiseries adaptée en production

**CONTENU et PROGRAMME DÉTAILLÉ**
• Apprendre et réaliser les différentes pâtes de base
• Comprendre et réaliser les différentes techniques de tourage
• Réaliser des viennoiseries aux formes diverses et variées

**Jour 1 - 08H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des pâtes levées-feuilletées
**Jour 1 - 14H00-17H00** : Réalisation des pâtes levées
**Jour 2 - 08H30-12H30** : Tourage des pâtes feuilletées et réalisation des recettes de base
**Jour 2 - 14H00-17H00** : Suite réalisation des recettes de base + mise en forme
**Jour 3 - 08H30-12H30** : Cuisson des produits et fourrage + 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

L'École
VALRHONA

**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