

La Viennoiserie selon l'École VALRHONA

PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans boulangers, pâtisseries, gérants et salariés

PRÉ-REQUIS

Niveau Initiation

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 méthodes de réalisation : Pétrissage, tourage, mise en forme, fermentation, cuisson ...
- Proposer une nouvelle offre de viennoiserie originale.
- Proposer une gamme de viennoiserie adaptée en production.

CONTENU

- Apprendre et réaliser les différentes pâtes de bases.
- Comprendre et réaliser les différentes techniques de tourages.
- Réaliser des viennoiseries aux formes diverses et variées.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des pâtes levée feuilletée / **Jour 1 14H-17H** : réalisation des pâtes levée
- **Jour 2 8H30-12H30** : tourage des pâtes feuilletées et réalisation des recettes de base / **Jour 2 14H-17H** : suite réalisation des recettes de base + mise en forme
- **Jour 3 8H30-12H30** : cuisson des produits et fourrage + décors et glaçage / **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 € */**/***	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