

# La Viennoiserie & Les Petits Fours selon Eric ORTUÑO

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans boulangers, pâtissiers ; gérants et salariés

## PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, attestation de présence

## MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur intervenant, 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 des méthodes de réalisation de viennoiseries plus ou moins techniques.
- Apprendre à créer de nouvelles viennoiseries plus rationnelles.
- Élargir votre gamme de petits fours secs et moelleux pour apporter de la nouveauté.

## CONTENU

- 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 des petits fours secs et moelleux.
- Réaliser une gamme complète de viennoiseries fourrées avec différentes textures et saveurs

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

- **Jour 1 8H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des pâtes de base et démonstration du formateur / **Jour 1 14H-17H** : Réalisation des différentes pâtes de base et des fourrages
- **Jour 2 8H30-12H30** : tourage des pâtes feuilletées et réalisation des recettes de base pour les petits fours / **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