



# Les Viennoiseries

## De Nicolas BOUSSIN et Maxime GUERIN

### PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Artisans boulangers, pâtisseries ; gérants et salariés

### PRÉ-REQUIS

Niveau Perfectionnement

### 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

Les viennoiseries sont des produits de plus en plus tendance. Elles nécessitent néanmoins un savoir-faire et la maîtrise de certaines méthodes. Lors de ce stage, vous apprendrez à créer une gamme de viennoiseries alliant des réalisations plus ou moins techniques et d'autres plus rationnelles qui sauront vous séduire par leurs aspects visuels et gustatifs.

### CONTENU

- Réaliser une gamme complète de viennoiseries inspirées de l'univers créatif du chef : formes variées, parfums et associations innovants.
- Réalisation de pâtes levées et de pâtes levées-feuilletées.

### PROGRAMME DÉTAILLÉ

- Jour 1 Matin : Accueil, tour de table, présentation du programme/ Jour 1 Après-midi : réalisation des pâtes de base
- Jour 2 Matin : tourage des pâtes feuilletées et réalisation des recettes de base / Jour 2 Après-midi : suite réalisation des recettes de base + mise en forme
- Jour 3 Matin : cuisson des produits et fourrage + décors et glaçage/ Jour 3 Après-midi : dressage du buffet, dégustation, débriefing avec les Chefs

### 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
1650 € *	78,57 €	1980 €

\* 10% de remise sur prix public pour tout client Valrhona



Durée de la formation : 21 heures

### INFORMATIONS CONCERNANT L'ORGANISME DE FORMATION

N° SIRET : 435 480 520 000 12  
N° Déclaration d'existence :  
827 500 518 26