



# La Viennoiserie Selon l'École

## PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION

Gérants et salariés, professionnels des métiers de la gastronomie sucrée.

## PRÉ-REQUIS

### Niveau 1- Fondamentaux

Minimum 1 an d'expérience professionnelle

## MODALITÉS DE SUIVI

Feuille d'émargement, certificat de réalisation

## MOYENS D'ENCADREMENT

Chef pâtissier formateur Ecole, assistant pâtissier + équipe Ecole

## 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 tourages.
- Réaliser des viennoiseries aux formes diverses et variées.

**Jour 1 - 08H30-12H30** : Accueil, tour de table, présentation du programme, réalisation des pâtes levée-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