



# 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

## MODALITES 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 DETAILLÉ

- 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