

Formation

VIENNOISERIES & BRIOCHES CRÉATIVES



Le tour en formes et en couleurs

Bim, la couleur, bam, le façonnage, boum, les garnitures.

Pour un rayon viennoiserie qui tape dans l'œil des clients, cette formation est axée sur la créativité. Vous y approfondirez les techniques du feuilletage et de la brioche, pour élaborer de nouvelles spécialités qui s'éloignent des sentiers battus. À vous fleurs et viennoiseries multicolores, brioches feuilletées et au levain de lait. Vous allez vous régaler !

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie / pâtisserie

Prérequis : Aucun

Accessibilité : Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88



Produits travaillés :

- Brioche fruits rouges
- Brioche citron
- Crousti-moelleux
- Paille framboise
- Couronne chocolatée
- Strié griotte / chocolat
- Strié brownie
- Brioche forestière
- Hot dog feuilleté
- Croissant au jambon 2.0
- Croissant saucisse / comté



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (pâtes, garnitures...)

Réalisation des différents produits

- Réalisation des pâtes
- Réalisation des garnitures
- Tourage et détaillage

Assemblage des produits

- Cuisson des produits
- Réalisations des finitions

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques

- Utiliser différentes techniques de détaillage (formes, couleurs)
- Associer des textures
- Réalisation de différentes crèmes
- Animer sa gamme de produits

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- Fiches recettes (livret)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Délais d'accès : Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (Quiz)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 690 €