

Formation

RÉUSSIR UN BON FEUILLETAGE



La voie royale pour une épiphanie réussie

Cette formation de 2 jours permet de **maîtriser les meilleures pratiques de production, le choix du feuilletage** (classique ou inversé) et des garnitures (frangipane ou crème d'amandes).

Elle offre aussi une source d'inspiration pour créer des **recettes originales** et **réutiliser les techniques de pâte feuilletée dans d'autres produits** (palmiers, chaussons, millefeuilles, etc.).

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 :

- Galettes pistache-griottes
- Galettes noisette
- Galettes citron
- Galettes pommes-cannelle
- Galettes poire-chocolat
- Palmier
- Allumettes glacées
- Chausson aux pommes
- Tourtes salées



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

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

Réalisation des différents produits

- Réalisation des différentes pâtes
- Réalisation des différents appareils
- Réalisation des garnitures

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

- Apprendre **différentes techniques** de tourage
- Savoir **réaliser différentes garnitures et finitions**
- **Diversifier** (ou créer) **son offre de galettes** avec des produits de qualité

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 €