

# 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
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

**Tarif HT : 690 €**