

Atelier

VIENNOISERIES QUOTIDIENNES



Croissants, pains au chocolat, les bases !

Technique, sensible, chronophage... La viennoiserie peut faire peur. Mais elle est un vrai marqueur de qualité quand elle est (bien) faite maison. Pour découvrir, ou re-découvrir les bases du tourage, cette journée de formation fait le tour des méthodes traditionnelles pour maîtriser la fabrication de beaux et bons croissants, pains au chocolat et autres classiques feuilletés.

Durée : 7 h (1 jour)

Profils des apprenants :

- Artisans Boulangers Pâtisseries
- Personnes susceptibles d'ouvrir une boulangerie

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 :

- Théorie du tourage
- Pain aux raisins
- Pain suisse
- Roulé pistache/chocolat
- Oranais
- Kouign-amann
- Nœud feuilleté
- Brioche feuilletée
- Babka
- Pain au lait
- Brioche aux pépites de chocolat
- Brioche parisienne
- Brioche Nanterre
- Pain au chocolat
- Croissant



Contenu de l'atelier :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

Préparation des différents produits

- Pétrissage des pâtes
- Tourage et détaillage

Assemblage des produits

- Cuisson des produits
- Réalisation des finitions

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de l'atelier avec évaluation



Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques de base de la viennoiserie
- Optimiser l'organisation de la production

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'atelier sera assuré par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'**École Bourgeois Frères**.

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.



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

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

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de l'atelier