

Formation

L'ART DU FEUILLETAGE



Galettes et croissants de virtuose

Avec lui, l'Épiphanie ressemble à un défilé de vedettes. **Ses feuilletages sont précis, réguliers, développés... superbes !** Aussi, pour tous ceux qui souhaitent progresser dans la fabrication des galettes et des viennoiseries, ces deux jours sont parfaits ! **Cyrille Van der Stuyft**, auteur du livre Viennoiserie, et Meilleur Ouvrier de France 2015, partage ses recettes, **ses secrets et ses tours de main**. Une occasion idéale de passer au niveau supérieur !

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 :

- Frangipane amande
- Myrtille – fleur d'orange
- Fruits rouges
- Café
- Orange – chocolat
- Praliné noisette – chocolat
- Citron
- Pistache – framboise
- Galettes



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

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

Préparation des différents produits

- Réalisation de la pâte feuilletée
- 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

- Revoir les bases du feuilletage inversé
- Savoir réaliser différentes garnitures et finitions

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Cyrille Van Der Stuyft (MOF 2015)**.



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 : 840 €