

# Formation

## VIENNOISERIES D'ARTISAN



### Galettes et croissants de virtuose

Olivier Magne a grandi dans le Cantal et appris la boulangerie avec son grand-père. Il a ensuite repris l'**entreprise familiale**, tout en enseignant au **Centre de formation d'Aurillac...** puis à l'**INBP. Meilleur Ouvrier de France depuis 2015**, il s'est fait connaître pour la création de **Farine & O**, dès l'année suivante, à Paris. Devenu consultant à plein temps, il se distingue par son **attention à la rentabilité et sa créativité**.

**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 :**

- Pâte levée feuilletée
- Pâte levée brioche
- Pain au lait
- Pâte à brioche feuilletée
- Croissant
- Pain au chocolat
- Rosace chocolat pistache
- Pain au chocolat revisité
- Nid au chocolat
- Tzarine à la vanille
- Toupie cassis citron
- Suisses striée aux pépites de chocolat



## 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

- Pétrissage des pâtes
- Réalisation des différents appareils et 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

- Réaliser une large gamme adaptée à votre environnement
- Réaliser une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour et de produits innovants
- Apport technologique, comparaisons de procédés

## Organisation de la formation

### EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Olivier MAGNE (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 €**

