

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 €

