Atelier
TARTES & FLANS

Classiques, mais indémodables !
Tartes et flans sont des **incontournables de la pâtisserie boulangère** : faciles à réaliser, rentables et 100 % faits maison avec des ingrédients déjà présents au fournil.
En deux jours, découvrez différentes pâtes, garnitures et présentations pour créer une offre gourmande, tendance et adaptée à votre clientèle. Des grands classiques aux recettes originales, vous repartirez avec des techniques et des recettes faciles à intégrer à votre production.

Durée : 7 h (1 jour)

Profils des apprenants :
- Artisans Boulangers Pâtissiers

Prérequis : Aucun

Accessibilité : Nos ateliers et 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 :
Flans :
Flan chocolat
Flan noisette strié
Flan classique
Flan à l'ancienne
Flan au caramel
Flan au spéculoos
Flan à la pistache
Mini flan pistache
Flan passion
Tartes :
Bande feuilletée aux pommes
Bande feuilletée poires / chocolat
Tarte crumble aux fruits rouges
Tarte au chocolat
Tartelette abricot / pistache
Gâteau basque pistache / framboise
Tarte boulangère

ÉCOLE BOURGEOIS Frères
FORMATIONS BOULANGÈRES

Contenu de l'atelier :

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

Mise en place des préparations et cuisson
- Fonçage et cuisson des fonds de tarte
- Réalisation et cuisson des biscuits
- Réalisation des différentes préparations (appareil à flan, appareils à tarte...)
- Cuisson des produits

Montage et finition des produits
- Pochage des différentes garnitures
- Finitions et décor des produits

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

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques et notions de base en tarterie et flan
- Optimiser l'organisation de la production
- Diversifier l'offre de produits proposés à la clientèle

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
- Formulaires d'évaluation de l'atelier