Formation
GALETTES ET FEUILLETAGE



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 ! Meilleur Ouvrier de France 2015, Olivier Magne vous partage pendant 2 jours **ses recettes**, **ses secrets et ses tours de main**.

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :
- Boulangers pâtissiers
- 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 :
Galette frangipane
Pithiviers
Chaussons aux pommes
Palmiers
Pailles
Brioche des rois

ÉCOLE BOURGEOIS Frères
FORMATIONS BOULANGÈRES





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 des pâtes feuilletées
- Réalisation des différents appareils
- Réalisation des garnitures

Assemblage des produits
- Cuisson des produits
- Réalisation des finitions

Présentation des produits
- Rangement et nettoyage des locaux
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques

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

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
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 840 €

Cette formation est finançable par les fonds de formation : OPCO et FAF selon leurs critères.
Nos formations ne sont pas éligibles au CPF.

École Bourgeois Frères ● Impasse du Moulin 77510 Verdelot ● formation@ecolebourgeoisfreres.com ● 01 89 53 49 88
Numéro SIRET : 90497541400015 - Numéro de déclaration d'activité de formation : 11770775477 auprès du Préfet de Région Ile-de-France