

# 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 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 :**

- Galette frangipane
- Pithiviers
- Chaussons aux pommes
- Palmiers
- Pailles
- Brioche des rois



## 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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

**Tarif HT : 840 €**