



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

100 % PAIN

Thomas SUBRIN

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Venez découvrir toute une gamme de pains avec différents formats et différentes formes.

Nous travaillerons sur plusieurs pré-fermentation, polish, levain dur, levain liquide ...



Du 21 au 23 Octobre 2024
24 heures de formation en 3j



Du Lundi 09h00 au Mercredi 13h00



Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Pâtisserie
17 Avenue du Garic
15000 AURILLAC



Artisans boulangers ou pâtisseries, salariés en
boulangerie-pâtisserie, formateurs,
démonstrateurs
Professionnels de la filière boulangerie/pâtisserie



Être titulaire du : CAP Boulangerie ou
CAP Pâtisserie (ou niveau)

OBJECTIFS

Apporter aux participants des compétences essentielles en matière de production d'une gamme de pains et de snacking ;

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication et de production.
- Acquérir les connaissances fondamentales dans la création d'une nouvelle gamme de produits
- Intégrer l'optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une méthode d'organisation de travail personnalisée
- Dégustation et analyse organoleptique avec une étude des textures, associations des parfums et méthode de conservation

PRODUITS A RÉALISER :

- Baguette de tradition Française
- Main de Nice
- Pain tigré
- Pain aux fruits
- Couronne Bordelaise
- Hot dog
- Pain Pita
- Volcan épeautre
- Tourte de seigle
- Pain au lait Bicolor
- Formes créatives
- Couronne au Levain
- Pain feuilleté
- Michette chocolat garnie



PROGRAMME :

Jour 1:

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières en prenant compte des attentes des consommateurs
- Méthodologie des process de production selon fabrication
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages
- Pétrissage des premières pâtes
- Réalisation des garnitures pour le snacking

Jour 2:

- Production et montage des produits

- Réalisation des décors variés
- Fabrication et cuisson des premiers pains
- Pétrissages de toutes les pâtes

Jour 3:

- Réalisation des finitions.
- Fabrication et cuisson des pains
- Finition et décoration des produits finis snacking
- Dégustation et analyse organoleptique des productions
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entrainements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de formation

MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.
- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.

Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- pétrins
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- gamme de cercles, cadres, découpoirs
- moules
- batterie de cuisine
- petit outillage de boulangerie / pâtisserie / chocolaterie / glacerie

MOYENS D'ENCADREMENT :

Livret de recettes

Evaluation à chaud en fin de formation

Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique

Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation