



LA VIENNOISERIE BY OLIVIER MAGNE

IDÉE ET TECHNIQUE DE MOF

Olivier MAGNE

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Olivier MAGNE vous propose d'enrichir votre gamme de viennoiseries créatives pour satisfaire votre clientèle avec des alliances nouvelles et toujours plus de goût.



Les 10 et 11 mars 2025
16 heures de formation en 2 jours



Du Lundi 09h00 au Mardi 17h00



Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Boulangerie
3 rue Lavoisier
15000 AURILLAC



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



Être titulaire du : CAP Boulangerie (ou niveau)

OBJECTIFS

Apporter aux participants des compétences essentielles en matière de production d'une gamme viennoiseries créatives.

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 :

- Brioche nature et à l'orange
- Brioche citron
- Brioche feuilletée agrumes
- Carré feuilleté vanille fraise
- Croissant bicolore
- Cuillère praliné mangue
- Fleur Myrtille abricot
- Kouign amann
- Nid chocolat
- Rosace chocolat pistache
- Suisse Nutella
- Tambour
- Toupie cassis
- Babka
- Cruffin
- Dôme framboise pistache
- Arc-en-ciel
- Pain au lait
- L'écir



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

Jour 2:

- Production et montage des produits
- Réalisation des décors variés
- Réalisation des finitions.
- Finition et décoration des produits finis
- 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

Positionnement en début 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