



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie • Pâtisserie  
Cuisine

## LE TOUT VIENNOIS

### Olivier MAGNE

Meilleur Ouvrier de France Boulanger

*Olivier MAGNE vous propose d'enrichir votre gamme de produits à base de pâte à pain viennois pour optimiser votre production et satisfaire votre clientèle. Avec une pâte vous réaliserez une vingtaine de produits salés et sucrés, simple et efficace pour la boutique.*



Du 18 au 20 Mars 2024  
24 heures de formation en 3 jours



Du Lundi 09h00 au Mercredi 13h00



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 de produits à base de pâte à pain viennois.

### 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 :

- Viennois nature
- Viennois brioché orange
- Viennois citron
- Viennois feuilletée nature et chocolat
- Pain de mie varié
- Kouign amann
- Nid chocolat
- Toupie cassis
- Babka
- Pain au lait
- L'écir
- Tartines salées
- Viennois feuilleté



## 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

### Jour 3:

- 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