

VIENNOISERIE - Technique de préparation, de fabrication et de transformation

Durée: 21.00 heures (3.00 jours)

Profils des apprenants

- Toute personne travaillant en production dans une boulangerie pâtisserie

Prérequis

- 1 an d'expérience en boulangerie et pâtisserie, ou en formation en alternance ou jeune diplômé en boulangerie pâtisserie

Accessibilité et délais d'accès

L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées. L'accès de nos formations se fait sous délai minimum de 10 jours entre l'inscription et la formation sous réserve de prise en charge.

Les formations proposées par l'École des Moulins Viron sont accessibles aux personnes en situation de handicap ou rencontrant des problèmes de santé. Nous vous encourageons à le mentionner lors de votre inscription, vous serez alors contacté par le référent handicap afin que nous étudions ensemble les aménagements éventuels nécessaires.

Notre référent handicap, Benoit : 06 47 18 16 11

Qualité et indicateurs de résultats

Évaluation de la formation et du formateur à chaud à l'aide du questionnaire d'évaluation.

Objectifs pédagogiques

- Apprendre la maîtrise des gestes, des techniques, des matières premières et des process de fabrication, sur fond d'organisation, de rationalisation, de démonstration et de fabrication.

Contenu de la formation

- La pâte à croissants Le pétrissage de la détrempe Comment déterminer la température de base ? Ajouter la pâte fermentée ou le levain Le pointage Le tourage et le beurrage : 1 tour double – 1 tour simple Abaisser, détailler et rouler Réserver et stocker La pousse Le dorage La cuisson
 - Le pétrissage de la détrempe - Comment déterminer la température de base ?
 - Ajouter la pâte fermentée ou le levain
 - les bases
- les techniques de fabrication
 - Le pointage
 - Le tourage et le beurrage : 1 tour double – 1 tour simple
 - Abaisser, détailler et rouler
- Préparation
 - Réserver et stocker - La pousse
 - Le dorage

ECOLE DES MOULINS VIRON

Le Coudray

28630 CHARTRES

Email : bbrennstuhl@viron.fr

Tel : +33237283446



- La cuisson

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

formateur en boulangerie pâtisserie

Moyens pédagogiques et techniques

- 1. La modalité pédagogique : Présentiel – brainstorming- individuel – par équipe et en groupe. La formation se découpe en 3 parties égales entre apports théoriques, exercices et mise en situation, évaluation et analyse des connaissances
- 2. Le rôle du formateur : apports théoriques, analyse des besoins, transmet les bonnes attitudes, évaluation des connaissances
- 3. Les matériels utilisés : support audiovisuel, plateau technique
- 4. Les documents remis : support stagiaire, QCM
- 5. Nature des travaux : travaux pratiques, travail individuel, création de produits

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Quiz/QCM en ligne ou sur papier durant la session.
- Tour de table des apprenants pour valider si les attentes ont été atteintes.
- Validation des acquis sur chaque sujet durant la session.
- Vérification des attentes et des objectifs de chacun mises en place sur paperboard virtuel.
- En fin de formation, les fabrications sont exposées sous forme de buffet afin de pouvoir les évaluer et débriefer la formation.
- Remise d'une attestation de formation

Prix : 2800.00