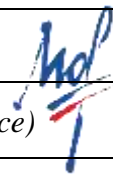


Association des Boulangers Créateurs

Farandole de Viennoiseries de Printemps

Mise à jour : 26/02/2021

Date	Lundi 15 mars 2021				
Formateur	Jacques ANNONIER (Meilleur Ouvrier de France) 				
Prérequis	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine				
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.				
Tarif	350 € ht (420 € ttc)				
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Aptitude à fabriquer des pâtes levées et pâtes feuilletées selon plusieurs techniques• Elaborer des appareils et des crèmes en sachant associer les parfums• Produire une gamme variée de nouvelles viennoiseries				
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none">• Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre• Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration) <p style="text-align: center;"><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></p> <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td style="text-align: center;"><u>PATE LEVEE FEUILLETEE :</u></td><td style="text-align: center;"><u>PATE LEVEE :</u></td></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none">• Choco-Praliné• Framboise-Citron• Caramel-Poire• Vanille-Fraise</td><td><ul style="list-style-type: none">• Brioche feuilletée• Roulée amande-praliné• Brioche rhubarbe-fraise• Fleurs pistache</td></tr></table>	<u>PATE LEVEE FEUILLETEE :</u>	<u>PATE LEVEE :</u>	<ul style="list-style-type: none">• Choco-Praliné• Framboise-Citron• Caramel-Poire• Vanille-Fraise	<ul style="list-style-type: none">• Brioche feuilletée• Roulée amande-praliné• Brioche rhubarbe-fraise• Fleurs pistache
<u>PATE LEVEE FEUILLETEE :</u>	<u>PATE LEVEE :</u>				
<ul style="list-style-type: none">• Choco-Praliné• Framboise-Citron• Caramel-Poire• Vanille-Fraise	<ul style="list-style-type: none">• Brioche feuilletée• Roulée amande-praliné• Brioche rhubarbe-fraise• Fleurs pistache				
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none">• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions.• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants• Dégustation et analyse critique des productions				
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation• Evaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)• Evaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise)• Attestation fin de formation remise à l'issue du stage				