



Mise à jour : 30/01/2026

## Gamme viennoiserie, spécial tourage

Date et Durée	Lundi 27 <u>ou</u> mardi 28 avril 2026 – 7h00			
Formateur	Aurélien le MOUILLOUR (MOF)			
Public concerné	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d’entreprise, conjoint ou salarié)			
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.			
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Savoir maîtriser la fabrication de viennoiseries feuilletées</li><li>✓ Maîtriser et optimiser les process de viennoiserie</li></ul>			
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</li><li>▪ Acquérir des tours de mains (fabrication, mise en place, ...)</li></ul> <p><b><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></b></p> <table><tr><td><ul style="list-style-type: none"><li>- Produits en PLF classiques ; croissant, pain au chocolat, ...</li><li>- Produits en PLF garnis élaborés : gamme entreprise, viennoiserie striée, ...</li></ul></td><td><ul style="list-style-type: none"><li>- Produits en pâte levée : gamme entreprise</li></ul></td></tr></table>		<ul style="list-style-type: none"><li>- Produits en PLF classiques ; croissant, pain au chocolat, ...</li><li>- Produits en PLF garnis élaborés : gamme entreprise, viennoiserie striée, ...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Produits en pâte levée : gamme entreprise</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Produits en PLF classiques ; croissant, pain au chocolat, ...</li><li>- Produits en PLF garnis élaborés : gamme entreprise, viennoiserie striée, ...</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Produits en pâte levée : gamme entreprise</li></ul>			
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remise d’un livret de recettes avec les méthodes de fabrication</li><li>• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l’ensemble des productions.</li><li>• Cas pratiques en lien avec les besoins et attentes des participants</li><li>• Dégustation et analyse critique des productions</li></ul>			
Modalités d’évaluation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation</li><li>• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation</li><li>• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)</li><li>• Évaluation à froid (par trimestre / chef d’entreprise)</li></ul> <p>Certificat de réalisation de formation remis à l’issue du stage</p>			