ASSOCIATION DES BOULANGERS CRÉATEURS
59 rue Anita Conti 56000 VANNES - Tél. : 02.97.46.46.60 / contact@boulangerie56.com
SIRET : 439 371 733 000 23 / TVA Inta. : 59 439 371 733 / APE : 913 E
Enregistré sous le N° de déclaration d'existence 53 56 07900 56 auprès du Préfet de la région Bretagne

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Mise à jour : 04/09/2026

Les bûches

Date et Durée	**Lundi 14 ou mardi 15 septembre 2026 – 7h00**
Formateur	***Damien PICHON***
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	✓ Mettre en œuvre les techniques de fabrication, montage et finition nécessaires à la réalisation de bûches, entremets et créations individuelles de fêtes ✓ Organiser et rationaliser les différentes étapes de production des créations de fêtes
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre **Fabrications réalisées au cours de la formation :** ❖ Bûche « Pistache Framboise & Citron vert » ❖ Bûche « Tiramisu » ❖ Bûche « Douceur des Tropiques » ❖ Galette crème amandes grillées ❖ Entremet « Happy New Year » ❖ La couronne du Grinch ❖ Bûche « La maison de Noël » ❖ La bûche de Noël ❖ Pavlova sapin ❖ Rennes de Noël ❖ Sablés noisettes fourrés ❖ Wonka
Méthodes et moyens mobilisés	• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication • Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale 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	• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation • Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation • Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur) • Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise) Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage