



# BOULANGERIE VIENNOISERIE



## OBJECTIFS

Réaliser des gâteaux à longue conservation et élargir la gamme à l'attention de la clientèle.  
Permettre une meilleure gestion de son temps de travail et de ses coûts

## CAKES ET GÂTEAUX MOELLEUX À EMPORTER

### Public visé :

Salons de thé, pâtisseries, boulangers, traiteurs.

### Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

### PROGRAMME

- Réalisation de :
  - Cakes, cakes aux fruits, cakes aux fruits secs, cakes au chocolat, ...
  - Gâteaux traditionnels de voyage, ...
  - Gâteaux de thé individuels, cookies, moelleux, ...
  - Gâteaux secs,...
- Recherche de combinaisons de saveurs inhabituelles.
- Technique de conditionnement en vue de la conservation.

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Madeleines à l'huile de noisette

Gâteau noix/ noisettes

Cake pommes et caramel

Cookies, Brownies

Gâteau des îles

Marbré pistache aux griottes

Pain de fruits

L'amandier

### ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

### DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Boulangerie, viennoiserie**".

### NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.  
**4,5 jours = 35 heures / 3 jours = 23 heures**

### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

### FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.