



# BOULANGERIE VIENNOISERIE



## OBJECTIFS

Découvrir les nouvelles techniques de pétrissage et de fermentation pour adapter la tradition au goût du jour.

## PÂTES ET VIENNOISERIES

### Public visé :

Boulangers, pâtisseries et cuisiniers.

### Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

### PROGRAMME

- Les différentes sortes de pâtes utilisées en pâtisserie.
- Fabrication de croissants sur poolish, de brioches, kouglofs, cakes.
- Réalisation de tartes aux fruits.
- Techniques du feuilletage, classique et inversé.
- Approche de la législation.

### EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Croissant feuilleté sur poolish

Pain au chocolat

Kouglof alsacien

Strudel viennois

Brioche et brioche feuilletée

Tarte normande

Diplomates

### 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**

### 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.