



BOULANGERIE VIENNOISERIE



OBJECTIFS

Réaliser des petits pains adaptés aux plats et à chaque menu.
Confectionner un buffet de petit-déjeuner attrayant.

PETITS PAINS ET VIENNOISERIES POUR HÔTELS ET RESTAURANTS

Public visé :

Hôteliers et restaurateurs de tous niveaux. Artisans boulangers livrant les hôtels et restaurants.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Ce cours a été conçu en utilisant le matériel du cuisinier et du pâtissier.
- Réalisation de petits pains de table saisonniers, à marier avec le gibiers, fruits de mer, poissons, viandes, volailles, fromages, ...
- Travail de nombreuses sortes de pains et de viennoiseries.

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 / 3,5 jours = 27 heures

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Petits pains à l'ail

Petits pains de seigle

Petits pains aux épinards

Petits pains aux pruneaux et noisettes

Madeleines au miel

Baguettes restaurant

Petits pains aux oignons

Mini cakes à l'orange

Petit Prince

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.