



BOULANGERIE VIENNOISERIE



OBJECTIFS

Proposer de nouvelles recettes sucrées et salées.
Maîtriser le fonçage et les cuissons et associer les parfums.

TOURTES ET TARTES, SALÉES ET SUCRÉES

Public visé :

Pâtisseries, cuisiniers, traiteurs, boulangers.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Fabrication des pâtes.
- Les fonçages.
- Travail des produits salés.
- Montage des tartes sucrées.
- Montage des tartes et tourtes salées.
- Les cuissons.
- Les décorations.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Crumble aux poires

Tarte au sucre brun vanille pistache
Pâte à brioche, crème brûlée pistache

Tourte St-Jacques
Pâte à pâté, poêlée de noix de St-Jacques, quenelle de brochet

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.