



BOULANGERIE VIENNOISERIE



OBJECTIFS

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

Proposer à la clientèle une nouvelle gamme de viennoiseries, à déguster chaude ou froide, à toute heure de la journée.

VIENNOISERIES SALÉES ET SUCRÉES

Public visé :

Boulangers, pâtisseries.

Pré-requis :

Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Travail des pâtes : pâte à brioche sur levain, brioche feuilletée, Danish, feuilletage salé, pâte sablée classique et aromatisée, ...
- Différentes formules de croissants (sur poolish, en direct, ...)
- Technique de la surgélation (organisation du travail, mise en place, gain de temps)
- Travail des intérieurs pour proposer de nouvelles garnitures et de nouvelles saveurs, aussi bien salées que sucrées.

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Pâte moelleuse salée

Quiche saumon et pomme de terre individuelle

Roulade de brioche feuilletée

Roulade cassis

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

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.