

Formation Viennoiserie

professionnels & Privés

FORMATION CULINAIRE

Initiation à la Viennoiserie

Développement de compétences



Présentiel 7 heures sur **1 jour** INTER **990 €HT*/pers** - INTRA (Dpt 13) nous contacter
Distanciel 7 heures estimées sur **1 jour** en Visio **990 €HT*/pers**



OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques traditionnelles de la viennoiserie
- Explorer la créativité des techniques
- Savoir réaliser un feuilletage et le marier aux saveurs et réaliser des finitions.
- Assurer la qualité et l'hygiène : acquérir les bonnes pratiques en termes de gestion de la qualité et d'hygiène, éléments cruciaux dans la préparation de produits pâtisseries.

À la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Réaliser des viennoiseries en appliquant les techniques traditionnelles (pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson), dans le respect des procédés artisanaux.
- Exprimer sa créativité en adaptant ou en personnalisant des techniques de viennoiserie, tout en respectant les équilibres de textures et de saveurs.
- Maîtriser les étapes de réalisation d'un feuilletage, l'associer harmonieusement à des garnitures variées et assurer des finitions soignées.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de qualité tout au long du processus de production.



PUBLIC CONCERNÉ

Ce programme de formation s'adresse aux professionnels ou futurs professionnels de restauration, boulangerie et pâtisserie



PRÉREQUIS

Aucun



MODALITÉS D'AMMISSION ET DE RECRUTEMENT

15 jours au minimum après signature de la convention de formation et acceptation du devis



INTERVENANT

Chef TAHA Boudhib Expert & Diplômé reconnu à l'international, Elu meilleur pâtissier à Dubaï



MODALITÉS D'ADAPTABILITÉ

Le programme peut être adapté avant et pendant la formation sous la forme d'un projet coconstruit si vous avez un besoin spécifique

CONTENU

Tour de table Présentation, échanges sur les objectifs professionnels du stagiaire Introduction

Matin

Les bases d'une composition

Ingrédients essentiels pour les viennoiseries

La pâte levée feuilletée

L'équilibre entre texture et moelleux

Les principes d'une cuisson réussie

Maîtrise de la fermentation

Cuisson des viennoiseries

Dorure et finition

Créativité

Variations sur la pâte levée feuilletée

Personnalisation des brioches

Techniques de façonnage innovantes

Après-midi

Mariage de saveurs : FUSION GOURMET

Associer des saveurs classiques et exotiques

Équilibre des saveurs et des textures

Exploration des influences internationales

Infusions : FUSION GOURMET

Infusions dans les viennoiseries

Sirops et glaçages infusés

Évaluation et clôture

Débriefing de fin de formation

QCM de satisfaction stagiaire

Débriefing de la journée, réponses aux éventuelles questions. Récapitulatif de tout ce qui a été vu, échanges en groupe, retour sur les exercices d'évaluation.

Formation Viennoiserie

professionnels & Privés

FORMATION CULINAIRE

Initiation à la Viennoiserie

Développement de compétences



Présentiel 7 heures sur **1 jour** INTER **990 €HT*/pers** - INTRA (Dpt 13) nous contacter
Distanciel 7 heures estimées sur **1 jour** en Visio **990 €HT*/pers**



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Principes d'une pédagogie **interactive**, différenciée avec des méthodes affirmatives et des méthodes interrogatives et actives **centrées sur le développement des compétences**. Apport de connaissances. Transmission d'outils et de méthodes. Echange sur les pratiques. Retour d'expérience.

MODALITÉS DE LA FORMATION

Formation en **Présentiel** coaching, interentreprise ou intra-entreprise.

Formation en **Classe virtuelle** tutorée.

Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap sur demande.

ACCOMPAGNEMENT DES LE PREMIER CONTACT

Le stagiaire bénéficie d'un accompagnement avant, pendant et après la formation, je reste entièrement disponible, par téléphone, par email ou sur place pour toute demande émanant du stagiaire. Pendant la formation l'objectif sera de favoriser l'engagement des participants et la compréhension des concepts.

 **Engagé dans une démarche continue de progrès en terme d'accessibilité généralisée**

Si vous êtes en situation de handicap n'hésitez pas à contacter le référent handicap qui répondra à toutes vos questions.

DISPOSITIF D'EVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Avant la formation : Test de pré-positionnement évaluation des besoins

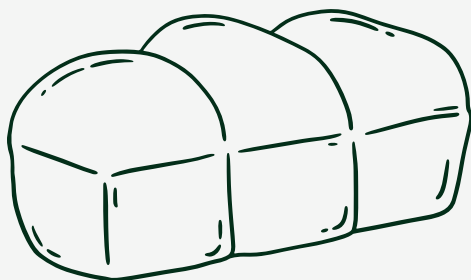
Pendant la formation : Evaluation au travers des mises en pratique

En fin de formation : A chaud évaluation de la formation et test de fin de formation

L'évaluation est organisée sous la forme d'un questionnaire à choix multiples (QCM) et/ou de mise en pratique

SANCTION DE LA FORMATION

Délivrance d'une attestation de suivi de la formation



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Moyens pédagogiques

- **Présentiel** : Apport de connaissances et de techniques culinaires. Supports de cours pédagogiques basé sur les recettes et la fabrication des viennoiserie. Atelier de mise en situation pratique par la production et cuisson de viennoiserie. Echanges interactifs.
- **A distance** : Visioconférence avec un formateur expérimenté.
- **Ressources** : Recette, Fiches techniques et protocole de cuisine.

Outils pédagogiques

- **Présentiel** : Salle de formation et laboratoire de cuisine, avec WIFI, Barco, Rétroprojecteur, Paper board, bloc-notes. Un support de cours papier sera distribué aux stagiaires. Le formateur disposera de son propre ordinateur portable.
- **Si distance** : Lien d'accès à la Visio via Teams

Délai d'accès

15 jours minimum avant l'entrée en formation. Les dates sont définies en commun.

Modalités de la prestation en présentiel

Présentiel sous réserve de 1 inscrit et 3 personnes au maximum

Durée indicative : 1 jour (7 heures/j) **Durée totale** : 7 heures

Durée en centre de formation : 7 heures

Horaire : de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 (amplitude modifiable sur demande)

Lieu : Inter : Marseille Intra : nous consulter

Dates : A définir nous contacter

Modalités de la prestation à distance

En Classe virtuelle avec Teams ou Zoom

Durée indicative : 7 heures **Durée totale** : 7 heures

Durée en centre de formation : pas de durée

Horaires : de 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 (amplitude modifiable sur demande)

Lieu : à distance

Dates : A définir nous contacter

*Les prix sont nets de taxes et s'entendent tous frais formateur compris : hébergement, salaire, repas ...

