cumeo
VOS FORMATIONS SUR MESURE

Programme de formation

Initiation à la viennoiserie

25/01/2024

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public : Toute personne désireuse de se former et d'apprendre les bases de la viennoiserie.

Prérequis : Connaissances en pâtisserie et/ou boulangerie, prise de contact préalable pour mise en place des modalités.

Objectifs :

- Acquérir les techniques de base en viennoiserie
- Elaborer des viennoiseries maison
- Savoir utiliser le matériel du tourrier

Programme :
Contenu :
Réalisation de viennoiseries ;
Fabrication de croissants, brioches, brioches garnies, pains au chocolat ;
Connaissance de la technologie de la viennoiserie et panification ;
Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme :
Réalisation de croissants, cruffins, brioches, suisses, brioches cappuccino, babkas, chignons, nids chocolat, nids pomme-framboise, pain de modane.

Formateur référent :

,

Méthode pédagogique :
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique.
Des fiches techniques sont remises aux stagiaires à l'intérieur d'un livret de recettes.
Une attestation de stage sera remise à chaque stagiaire.

Moyens et supports pédagogiques :

Modalités d'évaluation et de suivi :
Délai d'accès de 24h.
Inscription après avis du responsable de formation.
L'évaluation se fera tout au long de la formation.
Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition.