



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Formation

CONCEPTION ET RÉALISATION DE PRODUITS DE BOULANGERIE ET VIENNOISERIE



PUBLIC ATTENDU

La formation « Conception et réalisation de produits de boulangerie et de viennoiserie » vise les professionnels (boulangers, pâtisseries, cuisiniers) souhaitant actualiser et développer une expertise additionnelle. L'acquisition de nouvelles techniques de pétrissage, de fermentation et de feuilletage pour adapter la tradition au goût du jour est un point essentiel de différenciation. De même que la maîtrise de la fabrication de viennoiseries, l'optimisation de la gestion du fonçage des pâtes, la réalisation des justes cuissons et l'intégration des attentes de consommateurs dans le choix de leurs matières premières et de leurs recettes.

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est d'apporter aux stagiaires les compétences nécessaires à la réalisation d'une gamme de produits qualitatifs de boulangerie et de viennoiserie.

COMPÉTENCES VISÉES

- Préparer et mettre en place son poste de travail pour favoriser la réussite des réalisations de produits de boulangerie et viennoiserie demandées.
- Réaliser différents types de pains afin de pouvoir proposer une gamme variée correspondant aux attentes du consommateur.
- Réaliser différents types de viennoiserie afin de proposer une gamme attrayante à la clientèle.
- Contrôler les matières premières utilisées et sa production afin de corriger les anomalies et garantir le rendu optimal des produits réalisés.
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire pour limiter les émissions de poussière et s'assurer du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation pratique sur la préparation de différents pains et de viennoiseries

PRÉREQUIS ET VOIE D'ACCÈS

Pour accéder à la formation il est nécessaire d'être professionnel cuisinier, pâtissier ou boulanger (5 années d'expérience professionnelle, Niveau CAP minimum souhaité)

La formation est accessible :

- Après un parcours de formation initiale
- Après un parcours de formation continue

DURÉE DE RÉFÉRENCE :

5 jours (35h)

TARIFS :

1890 €^{HT}

COMPOSITION DU JURY

Quel que soit la voie d'accès, la validation des compétences se fait par un jury professionnel composé de trois personnes désignées :

- Le / la responsable pédagogique de l'organisme certificateur
- Deux personnes professionnelles extérieures

ORGANISME PRÉPARATEUR

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : ecole@lenotre.fr
- Téléphone : 01 30 81 40 81