

FORMATION animée par Sébastien Lagrue Champion du monde de la chocolatine 2019

**THEME : Viennoiseries gourmandes classiques et modernes**

<b>OBJECTIFS :</b>	Cette formation permet : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pétrir des pates PLF</li> <li>• Préparer des garnitures</li> <li>• Tourer des pâtes</li> <li>• Façonner des pâtes PLF</li> <li>• Pétrir de la pâte brioche feuilletée</li> <li>• Façonner de la pâte à brioche</li> <li>• Présenter une gamme de viennoiseries</li> </ul>	<b>ACTEURS :</b>
<b>PRE- REQUIS</b>	Socle commun de compétences	<b>FORMATEUR(S) ET STAGIAIRE(S)</b>
<b>PUBLIC CONCERNE</b>	Ce stage s'adresse aux professionnels des métiers de bouche.	
<b>PROGRAMME</b>  <b>journée 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inclusion stagiaires</li> <li>• approfondir les attentes de chacun</li> <li>• présentation du livret de recettes</li> <li>• répartition des stagiaires par groupe de niveaux</li> <li>• pesées des recettes</li> <li>• pétrissage des PLF</li> <li>• préparations des garnitures</li> <li>• synthèse de la journée</li> </ul>	
<b>Journée 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• retour sur les travaux de la veille</li> <li>• tourage des pâtes</li> <li>• façonnage</li> <li>• mise en froid</li> <li>• pétrissage des brioches</li> <li>• synthèse de la journée</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• retour sur les travaux de la veille</li> <li>• façonnages des brioches</li> <li>• finition cuisson</li> </ul>	<b>ACTEURS :</b>

<b>Journée 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• présentation du buffet</li> <li>• temps échange individuel</li> <li>• dégustation et échange</li> <li>• questionnaires évaluations</li> <li>• synthèse</li> </ul>	<b>FORMATEUR(S) ET STAGIAIRES(S)</b>
<b>MOYENS PEDAGOGIQUES et DIDACTIQUES</b>  <b>METHODE MOBILISEE :</b>	- support papier - la répartition pédagogique sera de 20% de théorie et 80% de pratique - une participation active des participants sera privilégiée - suivi de la formation visuel et oral - un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - plateau technique de 320 M2 comprenant fours, batteurs, petits matériels, chambres réfrigérées, cellule de congélation etc...  - formation en présentiel uniquement	
<b>DUREE LIEU</b>  <b>HORAIREs et DATES :</b>  <b>DELAI D'ACCES :</b>  <b>PRIX :</b>  <b>MODALITE :</b>  <b>ACCES HANDICAP :</b>	21 H EPCP ZA de la Plaine 87220 Boisseuil  8h30/12h00 13h30/17h00 30 et 31 janvier et 01 février 2023  Fin des inscriptions au 15 janvier 2023 et sous réserve des places disponibles  1050,00 euros (montant exonéré de TVA)  Compléter le bulletin d'inscription ou nous contacter par courriel ou téléphone  Etablissement Recevant du public et en fonction des informations recueillies lors de l'inscription, nous examinerons les possibilités d'adaptation.	
<b>MODALITES DE FIN DE LA FORMATION</b>  <b>FORMATEUR :</b>	Evaluations effectuées à l'issue du stage Feuille de présence Questionnaires d'appréciation du stage par le stagiaire avec expression libre Remise d'une attestation de présence et/ou certificat de réalisation au stagiaire  FORMATEUR CONSULTANT NATIONAL ET INTERNATIONAL : Sébastien Lagrue	

**Document élaboré en novembre 2022**

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL  
ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487  
AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE  
CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886  
contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr