



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



La pâte levée feuilletée

Réaliser des viennoiseries maison

Objectif général

Fabriquer des croissants, des pains au chocolat dans les règles de l'art

Compétences acquises

- Pétrir
- Réaliser le tourage
- Façonner des croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Conduire l'apprêt
- Cuire

Pour qui

Aides boulangers / ères

Contenu de la formation

Partie théorique

- Viennoiserie : la législation
- Ingrédients et matériels nécessaires
- Le rôle des ingrédients
- Identifier et résoudre les défauts de vos viennoiseries

Partie pratique

Réaliser une pâte levée feuilletée

- Pétrir
- Réaliser le tourage au laminoir
- Façonner des croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Conduire l'apprêt
- Cuire

Modalités pédagogiques

- Animation à l'aide de supports pédagogiques : PowerPoint et vidéos, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation et réalisation des produits

Validation

- Attestations de compétences et de formation

Lieu

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville- Atelier Boulangerie

Prérequis

Expérience professionnelle de 6 mois à 1 an au minimum
Savoir lire, écrire et compter



5 heures – 0.5 jour



7 h 30 / 12 h 30



5 à 8 stagiaires



12 600 XPF *
18 000 XPF

**Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé en boulangerie