

## Viennoiserie 2.0

<b>Date et Durée</b>	<b>Mardi 4 Juin 2024 – 7h00</b>		
<b>Formateur</b>	<b>Iñaki TISSIER</b>		
<b>Public concerné</b>	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d'entreprise, conjoint ou salarié)		
<b>Prérequis</b>	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine		
<b>Accessibilité</b>	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.		
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Savoir allier innovation et production au quotidien dans votre boulangerie</li><li>✓ Maîtriser les nouvelles techniques de tourage (comme le striage, ...)</li><li>✓ Adapter sa production à l'actualité (décors, formes, fourrages, ...)</li></ul>		
<b>Programme de formation et développement des compétences professionnelles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</li><li>▪ Acquérir des tours de mains (fabrication et décoration)</li></ul> <p><b><u>Fabrications réalisées au cours de la formation (avec produits marqueurs bretons) :</u></b></p> <table border="1"><tr><td><ul style="list-style-type: none"><li>❖ Crookie</li><li>❖ Nœud papillon</li><li>❖ Paille passion</li><li>❖ Tresses bicolores aux fruits rouges</li><li>❖ Crème brûlée version viennoiserie</li></ul></td><td><ul style="list-style-type: none"><li>❖ Barres céréales</li><li>❖ Finger briochée pomme caramel</li><li>❖ Viennoiseries de partage : Piémont, brioche longues conservation</li><li>❖ Croissant courbé et Chocolatine striés</li></ul></td></tr></table>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Crookie</li><li>❖ Nœud papillon</li><li>❖ Paille passion</li><li>❖ Tresses bicolores aux fruits rouges</li><li>❖ Crème brûlée version viennoiserie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Barres céréales</li><li>❖ Finger briochée pomme caramel</li><li>❖ Viennoiseries de partage : Piémont, brioche longues conservation</li><li>❖ Croissant courbé et Chocolatine striés</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Crookie</li><li>❖ Nœud papillon</li><li>❖ Paille passion</li><li>❖ Tresses bicolores aux fruits rouges</li><li>❖ Crème brûlée version viennoiserie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ Barres céréales</li><li>❖ Finger briochée pomme caramel</li><li>❖ Viennoiseries de partage : Piémont, brioche longues conservation</li><li>❖ Croissant courbé et Chocolatine striés</li></ul>		
<b>Méthodes et moyens mobilisés</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication</li><li>• Pédagogie participative alternant démonstrations avec explications orale du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions.</li><li>• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants</li><li>• Dégustation et analyse critique des productions</li></ul>		
<b>Modalités d'évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation</li><li>• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation</li><li>• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)</li><li>• Évaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise)</li></ul> <p>Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage</p>		