

S'initier à la pâtisserie boulangère



Grâce à cette formation, maîtrisez des techniques de pâtisserie boulangère et des recettes techniques

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

→ Concevoir et réaliser des produits de pâtisserie boulangère sucrée

PROGRAMME

- Pâte feuilletées et pâte levée feuilletée avec des techniques de tourage (croissants, pâte feuilletée, kouign amann)
- Pâte sablée, brisée... avec des techniques de fonçage
- Pains du type moelleux et brioché (brioche, buns, foccacia...)

Durée

15 HEURES

Tarif

750 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Accueil des stagiaires dans une
salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la
formation.

-Certificat de réalisation de
l'action de formation.



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (mai 2023 -
novembre 2023)

88%

PROGRAMME

