



# Programme de formation professionnelle

## VIENNOISERIES ET PÂTES FEUILLETÉES

### Objectifs :

- Acquérir des connaissances et des techniques de fabrication de pâtes levées feuilletées et pâtes feuilletées dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité du travail.
- Élaborer une gamme variée de produits mettant en œuvre l'ensemble des connaissances acquises.

### Contenu :

- Comprendre et maîtriser les processus de fermentation des pâtes.
- Comprendre et maîtriser le tourage des pâtes feuilletées : méthode manuelle et méthode mécanique
- Comprendre l'importance du choix des matières premières, notamment au niveau des farines et des matières grasses.
- Réalisation et mise en forme de différents types de feuilletage : classique, inversé, viennois, rapide, levé feuilleté, danish, brioche feuilletée, kouign amann
- Réalisation de crèmes et appareils.
- Finitions, décors et mise en valeur de produits finis.

### Méthodes pédagogiques :

- Remise d'un support pédagogique (fiches techniques de production).
- Enseignement technologique des produits mis en œuvre.
- Pédagogie participative alternant démonstration puis mise en pratique directe par le stagiaire de l'ensemble des productions.
- Analyse critique et appréciations des productions du stagiaire.

Durée :  
20 h

Date :  
Voir convention de formation professionnelle.

Lieu :  
Voir convention de formation professionnelle.

Public :  
Professionnels ou particuliers en avec un projet professionnel.

Pré Requis :  
Avoir des notions simples de pâtisserie.

Évaluation :  
A la fin de la formation il sera remis à chaque participant une attestation de stage