

LES FONDAMENTAUX DE LA VIENNOISERIE PROFESSIONNELLE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

5 jours (35 h)

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis spécifiques.

PUBLIC VISÉ

Adultes avec projet professionnel

DÉLAIS D'ACCÈS

Prochaine session du 20 février au 03 mars 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

OBJECTIFS

- Acquérir les savoir-faire traditionnels de la viennoiserie
- Valoriser le goût et personnaliser sa viennoiserie artisanale en sélectionnant les matières premières et en diversifiant les techniques traditionnelles
- Diversifier une gamme de viennoiserie à partir de pâtes à croissants et brioches

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Sélection des matières premières : beurres, farines, produits biologiques...
- Les techniques professionnelles des pâtes levées-feuilletées et des pâtes briochées
- Les méthodes de fermentation : en direct, sur poolish, sur pâte fermentée et à base de levain
- Le pointage en direct ou en différé
- Le pétrissage, le beurrage et le tourage
- Les façonnages classiques et innovants
- La personnalisation de viennoiseries en déclinant des garnitures originales

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application.,
- Démonstrations des gestes professionnels., Formation-action.,
- Analyse critique des productions.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des productions réalisées,
- Evaluation des acquis par questionnaire en fin de formation,
- Attestation Ferrandi Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

2 100 euros

CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé(e) de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 15/11/2022

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

SAINT-GRATIEN

FERRANDI Paris
17, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE