



Programme de formation

Viennoiserie Niveau 2

14/02/2024

Prix INTER : à partir de 0,00 € net de TVA

Durée : 3 jours soit 21 heures

Public :

Toute personne désireuse de se former et d'apprendre la viennoiserie originale.

Prérequis :

Connaissances en pâtisserie et/ou boulangerie, prise de contact préalable pour mise en place des modalités.

Objectifs :

- Savoir utiliser le matériel du tourrier
- Acquérir les techniques originales en viennoiserie
- Elaborer des viennoiseries maison d'un niveau élaboré
- Elargir sa gamme de viennoiseries

Programme :

Contenu :

Réalisation de viennoiseries et viennoiseries originales ;
Fabrication de croissants, brioches feuilletées, croissants bicolores, cruffins, chignons, brioches cappuccino ;
Connaissance de la technologie de la viennoiserie et panification ;
Organisation du poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Programme :

Réalisation de croissants, cruffins, brioche, brioches cappuccino, chignons, nids chocolat, nids pomme-ramboise.

Formateur référent :

Méthode pédagogique :

Identification des besoins et des attentes avec un questionnaire d'évaluation des attentes ;
Pédagogie active basée sur un apport technique et une mise en application pratique ;
Les matières premières restent à la charge du client.
Si vous êtes en situation de handicap, nous vous prions de prendre contact avec notre référent de formation.

Moyens et supports pédagogiques :

Un livret de recette incluant des fiches techniques est remis aux stagiaires.

Modalités d'évaluation et de suivi :

Délai d'accès de 24h.

CUMEO

2 place Alexandre Farnèse 84000 Avignon Tél : 0427043141 – Email : contact@cumeo.fr Site internet: www.cumeo.fr
SIRET : 53368891700020 Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93840322984 auprès du préfet de la région PACA

Programme de formation

Inscription après avis du responsable de formation.

L'évaluation se fera tout au long de la formation.

Un questionnaire d'évaluation et de satisfaction de fin de formation est mis à disposition.

Une attestation de fin de stage sera remise à chaque stagiaire.