

Actualisé le 3 mai 2024

**Domaine** : Techniques de fabrication, préparation et transformation.

Formation **LA VIENNOISERIE**

**PUBLIC** : professionnels exerçant dans la production alimentaire.

**PRE-REQUIS** (facultatif) : Maîtriser les savoirs de base « lire et écrire en français »

*La formation peut être envisagée dans une autre langue*

**COMPETENCES EVALUEES** : aucune évaluation d'entrée en formation

**MODALITES et DELAIS D'ACCES :**

- Entretien (analyse du besoin, faisabilité ...) et convention
- Auto-financement, le délai d'accès est d'environ 15 jours
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (OPCOEP Actaliens, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

**NATURE** : Pour les salariés, conformément à l'article L.6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action de développement des compétences.

**CONDITIONS FINANCIERES** : Selon convention

**Durée** : 2 jours – 14 heures **Fréquence** : Journée de 7 heures

**TYPE ET LIEU** : Intra entreprise, dans l'établissement du contractant ou dans une salle réservée par lui-même.

**FORMATEUR** : Confirmé et expérimenté dans son domaine de compétence. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront renseignés au contractant.

**MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.**

1. Méthodes pédagogiques :

Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés.

Il engage également, les participants à des périodes réflexives leur permettant de mettre en application les nouveaux savoirs à la réalisation de tâches.

2. Outils pédagogiques : Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), questionnaire à choix multiple

**Sanction et Suivi Pédagogique :**

**Sanction** : Attestation d'assiduité remise à chaque apprenant ayant suivi la totalité des cours

**Suivi Post-Formation** : Après la formation, les participants pourront poser leurs questions et demander des compléments d'information via : WhatsApp, Téléphone, Courriels

Le formateur s'engage à répondre aux questions et à fournir des conseils supplémentaires pour une durée de 2 mois après la fin de la formation.

## Programme de Formation : **Techniques de Viennoiserie**

### Objectif de la Formation

- **Réalisation de différentes sortes de viennoiseries**
  - **Compétence visée** : Être capable de gérer et adapter sa production
- 

### Programme

#### 1. Introduction

- **Présentation de la formation et des objectifs**
- **Rappel des règles d'hygiène et de sécurité en boulangerie**

#### 2. Sélection des Matières Premières

- **Qualité des ingrédients** : farines, beurres, levures, etc.
- **Stockage et conservation des matières premières**
- **Critères de sélection pour une production de qualité**

#### 3. Les Différentes Méthodes de Fabrication

- **Méthode directe** : explication et démonstration
- **Méthode indirecte** : explication et démonstration (pâte fermentée, polish)
- **Avantages et inconvénients de chaque méthode**

#### 4. Réaliser Différents Types de Pâtes

- **Pâte levée** : brioche, pain au lait
- **Pâte feuilletée** : croissants, pains au chocolat
- **Pâte levée feuilletée** : viennoiseries feuilletées diverses

#### 5. La Cuisson des Produits

- **Températures et temps de cuisson pour chaque type de viennoiserie**
- **Optimisation de la cuisson en fonction des équipements**
- **Astuce pour obtenir une dorure parfaite**

## 6. Découverte et Travail de Nouvelles Saveurs et Textures

- **Incorporation d'ingrédients additionnels** : fruits secs, chocolat, épices
- **Création de viennoiseries innovantes** : combinaisons de saveurs, textures originales
- **Adaptation des recettes traditionnelles pour une touche moderne**

## 7. Les Fiches Techniques

- **Utilisation des fiches techniques**
- **Adaptation des fiches techniques aux besoins spécifiques de l'entreprise**

## 8. Atelier Pratique : Réalisation de Viennoiseries

- **Mise en pratique des techniques apprises**
- **Réalisation de différentes viennoiseries traditionnelles et créatives** :
  - Croissants nature, au beurre, aux amandes
  - Éventail, triangle, tresse
  - Bostock, suisse, chouquette
  - Chausson aux pommes, brioches
  - Chausson italien, palmier, bugnes
- **Présentation et dégustation des viennoiseries réalisées**

**Nos programmes sont entièrement adaptés et personnalisés au moment de l'audit. Notre consultant prendra en compte la clientèle, les produits en place et les objectifs de l'entreprise.**

### En savoir plus

Tel. Mob. : 06 01 45 40 03

Ad. Mail : [adarconseil.sm@gmail.com](mailto:adarconseil.sm@gmail.com)

### INDICATEURS DES RESULTATS OBTENUS EN 2022

Nombre d'inscrits	207 apprenants
Taux de satisfaction des stagiaires	89 %
Taux de satisfaction des prescripteurs	97 %
Taux d'interruption (maladie et abandon)	2 %
Taux de retour d'enquête	89 %
Formations certifiantes	100 %