

# La pâte levée feuilletée

Réaliser des viennoiseries maison

## OBJECTIF

Fabriquer des croissants, des pains au chocolat dans les règles de l'art

## COMPETENCES ACQUISES

- Pétrir
- Réaliser le tourage
- Façonner des croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Conduire l'apprêt
- Cuire

## POUR QUI ?

Aides boulangers / ères

## CONTENU DE LA FORMATION

### LA THEORIE

- Viennoiserie : la législation
- Ingrédients et matériels nécessaires
- Le rôle des ingrédients
- Identifier et résoudre les défauts de vos viennoiseries

### LA PRATIQUE

#### Réaliser une pâte levée feuilletée :

- Pétrir
- Réaliser le tourage au laminoir
- Façonner des croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Conduire l'apprêt
- Cuire

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Animation à l'aide de supports pédagogiques : PowerPoint et vidéos, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation et réalisation des produits

## VALIDATION

- Attestations de compétences et de formation

## PRÉREQUIS

- Expérience professionnelle de 6 mois à 1 an au minimum
- Savoir lire, écrire et compter



5 heures



7 h 30 – 12 h 30



5 à 8 stagiaires

## RYTHME



12 600 XPF \*  
18 000 XPF

\* Prix pour le Chef  
d'entreprise artisanale

## LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

## FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boulangerie