

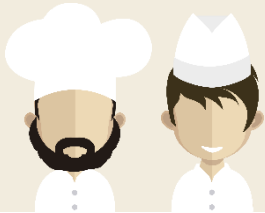
Les préparations de base en viennoiserie-pâtisserie

- Formation en ligne -



Vous êtes

Professionnel(le) en charge des produits de boulangerie et/ou pâtisserie, ou Chef d'équipe de production.



Objectifs

- Décrire les étapes de fabrication et de montage des produits de pâtisserie courants (entremets, tartes, etc.) et de viennoiserie.
- Décrire la fabrication des préparations nécessaires au montage des pâtisseries : crèmes, pâtes, éléments de finitions en sucre, produits d'accompagnement.
- Identifier les techniques de conservation des produits.

Vous êtes

Commercial(e) dans le domaine de la boulangerie et/ou de la pâtisserie.



Objectifs

- Enoncer les étapes de fabrication et de montage des produits de pâtisserie courants (entremets, tartes, etc.) et de viennoiserie.
- Décrire la fabrication des préparations nécessaires au montage des pâtisseries : crèmes, pâtes, éléments de finitions en sucre, produits d'accompagnement.
- Identifier les techniques de conservation des produits.

Prérequis

Pas de prérequis

Équipements nécessaires

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette ou ordinateur.
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.



Les préparations de base en viennoiserie-pâtisserie

- Formation en ligne -



Durée

La formation est accessible 21 jours. La durée de lecture de la formation est de 4 h, soit 2 journées d'apprentissage : relecture, prise de note, temps de pratique, etc.

La durée de la formation est indicative. Il est important que vous alliez à votre rythme.

Accessibilité

Pour accéder au cours, vous avez besoin d'une connexion internet et d'un ordinateur, tablette ou téléphone portable. Une fois inscrit, vous avez accès aux cours 24h/24, 7j/7 à partir de notre plateforme de formation, et ce pendant **21 jours** à compter de la date d'inscription.

En cas de besoin, un guide d'utilisation vous aidera à utiliser votre espace de formation, et nous répondons à toutes vos questions sur helpdesk@baguetteacademy.com

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation.

Méthode pédagogique

La formation « Les préparations de base en viennoiserie-pâtisserie » est composée de **9 cours** vous apportant **savoirs et savoir-faire** directement en lien avec les compétences et connaissances évaluées lors du passage de l'examen. La formation est **interactive** et comprend des ressources textes et images. Les phases de théorisations et l'apport de connaissances sont associés à des mises en application sous forme d'activités autocorrectives. La bonne réalisation de ces activités attestera de votre assiduité au sein de la formation.

La formation se veut la plus pratique possible afin **que vous puissiez reproduire instantanément dans votre environnement de travail les compétences acquises**. Le but est d'aller à votre rythme, aussi vous pourrez lire les chapitres du cours dans l'ordre voulu et les refaire autant de fois que nécessaire.

Évaluation

Pour chaque cours, un quiz final est disponible pour valider les acquis. Cette évaluation est accessible sous condition d'avoir terminé toutes les séquences du cours.

Il est possible de retenter le quiz 3 fois.

En atteignant 80 % de réussite à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné.

Encadrement

Un espace discussion est disponible pour échanger entre apprenants sur la plateforme.

Pour toutes questions, contactez le service support par :

- E-mail : helpdesk@baguetteacademy.com

- Téléphone : 04.28.29.02.24

Possibilité de mise en relation avec un boulanger formateur pour compléter ces échanges grâce à un support personnalisé par téléphone ou visio (**option payante**).



Les préparations de base en viennoiserie-pâtisserie

- Formation en ligne -



Programme

- **Les entremets**

Fiches techniques et croquis de montage pour la fabrication de 10 entremets avec montage en cercle, à la palette ou par dressage.

- **Les tartes**

Fiches techniques et croquis de montage pour la fabrication de 7 tartes avec base « cuisson à blanc », à garniture différée ou garniture cuite au four.

- **Les pâtes**

Fiches techniques pour la fabrication des pâtes les plus utilisées en pâtisserie.

- **Les cuissons du sucre**

Fiches techniques pour la fabrication des sirops, sucres cuits et de la nougatine.

- **La conservation des produits**

Les types de conditionnement et les moyens de conservation.

- **Les éléments de décor**

Fiches techniques sur le travail simple du sucre, du chocolat et des fruits. Fiches techniques pour la fabrication de glaçages et nappages.

- **Feuilletage, viennoiseries et pâte à choux**

Fiches techniques et croquis de montage pour la fabrication de 23 produits à base de pâte feuilletée, levée feuilletée, à brioche ou pâte à choux.

- **Les crèmes**

Fiches techniques pour la fabrication des crèmes les plus utilisées en pâtisserie.

- **Les produits d'accompagnement**

Fiches techniques pour la fabrication de sauces à base de crème anglaise, sauce au caramel et coulis de fruits.

Les + de la formation

- Contenu issu du programme CAP boulangerie, CAP pâtisserie.
- Préparation des diplômes CAP boulangerie, CAP pâtisserie.

