INSTITUT UNIVERS

Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia |Site Web: institut-univers.com

VIENNOISERIE

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 30 000 DA

Avance: 30 000.00 DA

Cible:

• Boulangers ou pâtissiers souhaitant se spécialiser ou se perfectionner.
• Débutants motivés avec une première expérience en production artisanale.
• Personnes en reconversion vers la fabrication de viennoiseries.
• Passionnés cherchant à maîtriser les techniques artisanales.

Pré-requis:

• Boulangers ou pâtissiers souhaitant se spécialiser ou se perfectionner.
• Débutants motivés avec une première expérience en production artisanale.
• Personnes en reconversion vers la fabrication de viennoiseries.
• Salariés d’un laboratoire souhaitant développer de nouvelles compétences.
• Passionnés cherchant à maîtriser les techniques artisanales.

Objectif:

• Comprendre les spécificités des viennoiseries artisanales.
• Maîtriser les techniques de fabrication des viennoiseries levées et levées-feuilletées.
• Acquérir les gestes précis pour le tourage, le façonnage et la cuisson.
• Savoir gérer les temps de pousse et les températures de fermentation.
• Réaliser des finitions soignées et attractives pour la vente.
• Être capable de produire une gamme variée de viennoiseries traditionnelles et modernes.

Programme:

Module 1 : Introduction à la viennoiserie artisanale
• Types de viennoiseries : briochées, levées, feuilletées.
• Connaissance des matières premières : farines adaptées, beurres de qualité, levures, œufs, sucre.
• Organisation du poste de travail, hygiène, sécurité, conservation.
• Méthodes de pesée, préparation et planification de la production.

Module 2 : Viennoiseries levées
• Pâte à brioche : fabrication, fermentation, façonnage.
• Brioches moulées, brioches tressées, brioches individuelles.
• Gestion des fermentations selon la température et le temps.
• Cuisson et finitions : dorure, nappage, sucre perlé, graines.

Module 3 : Viennoiseries feuilletées
• Techniques de tourage (simple, double, portefeuille).
• Réalisation de croissants, pains au chocolat, pains aux raisins.
• Points de vigilance : température du beurre, régularité du feuilletage.
• Dorure, cuisson, croustillance et présentation en vitrine.

Module 4 : Création et viennoiseries modernes
• Viennoiseries garnies : chocolat, crème pâtissière, fruits, praliné, caramel.
• Formes créatives : roulés, spirales, tresses, carrés garnis.
• Utilisation de produits tendance : pâte à tartiner maison, matcha, fruits secs, agrumes.
• Association de textures : croustillant, fondant, moelleux.

Module 5 : Organisation de la production
• Planification du travail selon les pics de vente.
• Préparation en avance, gestion du froid positif et négatif.
• Stockage des pâtons, surgelation des viennoiseries crues ou cuites.
• Présentation en boutique : mise en valeur, rotation, assortiment équilibré.

Module 6 : Mise en pratique et évaluation finale
• Réalisation d’un assortiment complet de viennoiseries.
• Maîtrise du temps de production : organisation, efficacité, qualité.
• Présentation finale : régularité, cuisson, goût, esthétisme.