



# NEW YORK ROLLS ET BRIOCHES

## – PRÉSENTIEL –



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Apprendre les techniques spécifiques pour créer des viennoiseries modernes comme les New York Rolls et les brioques traditionnelles.
- Savoir sélectionner et travailler les matières premières pour des viennoiseries de qualité.
- Maîtriser les étapes de fabrication, de cuisson et de présentation des viennoiseries.



### PUBLIC CIBLÉ

- Boulangers
- Pâtisseries
- Apprentis

ou toute personne souhaitant développer ses compétences dans la fabrication de viennoiseries innovantes et traditionnelles.



### PRÉREQUIS

Connaissances de base en boulangerie ou pâtisserie



#### DURÉE

14 heures (2 jours)



#### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



#### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



#### PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### **BLOC 1 : INTRODUCTION AUX VIENNOISERIES MODERNES ET TRADITIONNELLES**

- Histoire et évolution des viennoiseries, des classiques aux tendances modernes.
- Les spécificités des New York Rolls et des brioches : textures, garnitures et formes.

#### **Atelier pratique :**

Dégustation et analyse sensorielle de différentes viennoiseries.

---

### **BLOC 2 : SÉLECTION ET PRÉPARATION DES MATIÈRES PREMIÈRES**

- Choix des farines, levures et matières grasses adaptées aux viennoiseries.
- Préparation des bases : détrempe, garnitures sucrées et salées.

#### **Atelier pratique :**

Préparation des bases pour New York Rolls et brioches.

---

### **BLOC 3 : TECHNIQUES DE FABRICATION**

- Techniques de laminage pour les viennoiseries feuilletées.
- Réalisation des brioches : pétrissage, façonnage et garnitures.
- Garniture et montage des New York Rolls.

#### **Atelier pratique :**

Fabrication de recettes variées.

---

### **BLOC 4 : CUISSON ET CONSERVATION**

- Paramètres de cuisson adaptés aux viennoiseries feuilletées et brioches.
- Techniques de conservation pour garantir fraîcheur et qualité.

#### **Atelier pratique :**

Cuisson et test de conservation.



## **BLOC 5 : PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION**

- Techniques de décoration et mise en valeur des viennoiseries.
- Création d'une offre cohérente et adaptée à la clientèle cible.
- Calcul des coûts de revient et marges.

### **Atelier pratique :**

Élaboration d'une mini-gamme pour la vente.

## **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements de boulangerie (laminoirs, fours, pétrins, etc.).
- Ingrédients variés pour les ateliers.

## **MODALITÉ DE FORMATION**

- Présentiel.

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES**

- Observation continue durant les ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS**

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*