



VIENNOISERIE NOUVELLES TENDANCES

– PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir les nouvelles tendances en matière de viennoiserie.
- Maîtriser les techniques modernes pour confectionner des viennoiseries innovantes.
- Développer une gamme variée de produits alliant tradition et créativité.



PUBLIC CIBLÉ

- Boulanger
- Pâtissier
- Apprenti

ou toute personne souhaitant enrichir leur savoir-faire en viennoiserie.



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 NOUVELLES TENDANCES

- Évolution et tendances actuelles des viennoiseries.
 - Comprendre les attentes des consommateurs : santé, saveurs, et esthétique.
-

BLOC 2: TECHNIQUES MODERNES

- Préparation des pâtes : pâte feuilletée, pâte levée feuilletée.
 - Techniques de façonnage modernes et traditionnelles.
 - Introduction aux garnitures innovantes : ingrédients bio, sans gluten, ou vegan.
-

BLOC 3: CRÉATION DE PRODUITS ORIGINAUX

- Réalisation de viennoiseries hybrides (cruffins, cronuts, etc.).
 - Techniques pour des viennoiseries colorées et aromatisées.
 - Conception de gammes variées adaptées aux nouvelles clientèles.
-

BLOC 4: PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION

- Stratégies de présentation en vitrine pour attirer l'attention.
- Techniques de packaging pour mettre en valeur les produits.
- Approches marketing pour promouvoir les viennoiseries modernes.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

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