



STAGE COURT VIENNOISERIE CLASSIQUE ET TENDANCE

TROIS JOURS – 21 HEURES

Présentation du programme

À propos

Notre formation en viennoiserie classique et tendance est une opportunité exceptionnelle pour découvrir ou redécouvrir cet art culinaire, en alliant tradition et innovation.

Ce programme complet vous initiera et vous perfectionnera dans l'art de la viennoiserie, en combinant techniques classiques et tendances contemporaines. Sous la direction d'experts, vous apprendrez les secrets des recettes traditionnelles tout en explorant des variations modernes pour enrichir votre savoir-faire.

C'est une occasion unique de maîtriser un savoir-faire d'exception et de sublimer votre carrière de boulanger-pâtissier avec des créations irrésistibles et innovantes.

Prérequis : Avoir les connaissances de base en boulangerie-pâtisserie.

Contenu

Maîtriser les techniques de base de la viennoiserie classique : pâte feuilletée, pâte à brioche, levains et autres.

Explorer les nouvelles tendances : viennoiseries revisitées, ingrédients innovants, présentation moderne.

Développer la créativité et l'originalité : création de recettes uniques et esthétiques.

Acquérir des compétences pratiques : production en petite et grande quantité, gestion du temps et des ressources.

À savoir

Stage pratique et participatif.

Modalité d'évaluation :

- Test de positionnement en début et en fin de stage.
- Bilan de fin de formation.

Des informations complémentaires peuvent vous être fournies par le centre, contactez IGBP.

L'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire pour le stage.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Pour connaître les coûts de cette formation, voir **notre fiche tarif :**
(<https://igbp.fr/tarifs-des-formations/>)

Des possibilités de financement existent :
Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Lieux :

Locaux d'IGBP

Date :

Contactez l'institut

Durée :

3 jours – 21 heures

Enseignement :

Présentiel

Capacité d'accueil :

10 participants

Finalité :

Attestation de stage