



STAGE COURT LE PAIN VIENNOIS ET SES DÉCLINAISONS

TROIS JOURS – 21 HEURES

Présentation du programme

À propos

Cette formation intensive de trois jours vous initiera à l'art raffiné du pain viennois. Parfaitement conçue pour les boulangers-pâtisseries déjà expérimentés, elle explore en profondeur l'histoire, les techniques avancées et les ingrédients spécifiques de ce pain délicat.

Vous découvrirez également diverses variations pour enrichir votre répertoire culinaire. Sous la direction d'experts, vous perfectionnerez vos compétences et apprendrez des astuces précieuses pour créer des viennoiseries irrésistibles. Cette formation est l'opportunité idéale pour maîtriser un savoir-faire d'exception et sublimer votre carrière de boulanger-pâtissier.

Prérequis : Ce stage s'adresse aux professionnels de la gastronomie qui souhaitent approfondir leurs connaissances et élargir leur répertoire culinaire.

Contenu

Viennoiseries classiques : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes, brioche ...

Variantes et créations spéciales : croissant fourré, pain au lait, pain viennois ...

Viennoiseries régionales : pâtés salés, pâtés sucrés, tourment d'amour, pain au beurre, pomme cannelle ...

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