

STAGE COURT LE PAIN VIENNOIS ET SES DÉCLINAISONS

TROIS JOURS – 21 HEURES

Présentation du programme

À propos

Cette formation va vous permettre de maîtriser l'art de la fabrication du pain viennois.

Vous apprendrez l'histoire, les techniques, les ingrédients et les variations de ce pain délicat et apprécié.

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

Contenu

Viennoiseries classiques :

- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins.
- Chausson aux pommes, brioche, etc.

Variantes et créations spéciales :

- Croissant fourré, pain au lait, pain viennois, etc.

Viennoiseries régionales :

- Pâtés salés, pâtés sucrés, tourment d'amour.
- Pain au beurre, pomme cannelle, etc.

À savoir

Modalité d'évaluation :

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

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

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

Prix :
1 188 €

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
11 - 12 - 13 février 2027
15 - 16 - 17 juillet 2027

Durée :
3 jours – 21 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat IGBP de fin de stage

Modalités d'évaluation :
Test de positionnement en début et en fin de stage, bilan de fin de formation.

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs de résultats :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.