

FORMATION BÛCHES DE NOËL CLASSIQUES ET MODERNES

version 27/12/2021

Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation , le stagiaire sera capable de : maîtriser les différentes techniques de garnitures et la réalisation des différentes bûches.



Modalités pratiques :

- Stage réalisé en intra
- Durée: 2 jours de 7 heures, selon vos disponibilités.
- Tarif , nous consulter

Public et pré-requis :

- Public : boulangers et pâtisseries.
- Accessibilité aux personnes en situation de handicap (PSH).
- Pré-requis : aucun pré-requis nécessaire.

Contenu de la formation :

1^{er} jour

- Exposé technique de différentes façons de réaliser les bûches classiques et modernes.
- Réalisation du biscuit pour le fond de bûche et pour l'intérieur de la bûche.
- Réalisation des crèmes : pâtissière, anglaise, ganache chocolat, gélifié etc.

• 2^{ème} jour :

- Exposé technique de différents gélifiants : agar-agar, gelée dessert, pectine, gélatine.
- Montage et dressage des mousses.
- Démoulage et glaçage des bûches.
- Décors à partir de : chocolat, glaçage marbré et chantilly.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- L'ensemble des productions sont réalisées par les stagiaires eux-même.
- Analyse critique des réalisations.
- Apports de connaissances techniques et théoriques.

La formation sera assuré par Mr Didier BARRIELLE boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, formateur diplômé.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

- Suivi : Feuille d'émargement signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.
- Évaluation : Questions réponses puis mise en situation des réalisations en fabrication.
- Validation : Attestation de fin de formation à la demande.

db school

1131 Chemin de la Pologne - 13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél : 07.70.03.48.35 - Mail : barrielle.didier@orange.f Siret : 48988367800026

-APE : 8559A - enregistré sous le n° 93.13.15370.13