

# FORMATION BÛCHES DE NOËL CLASSIQUES ET MODERNES

version 19/08/2025

## 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.

Différencier les différents fonds de bûches.

Respecter toutes les étapes de production dans l'ordre de réalisation.

Gérer les différents temps de cuisson et températures des préparations .

Différents glaçages .

Décorer en fonction des préparations .

Gérer les conservations des bûches en froid positif et négatif.

Calculer le prix de vente des différentes sortes de bûches réalisées.



## Modalités pratiques :

→ Stage réalisé en intra

→ Durée: 2 jours de 7 heures, selon vos disponibilités.

Tarif , à partir de 48,00 € après étude des besoins.

Délai d'accès : possibilité de réaliser la formation dans le mois , après analyse du dossier

## 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<sup>er</sup> jour

- Exposé technique de différentes façons de réaliser les bûches classiques et modernes.

- Réalisation des biscuits pour les fonds de bûches et pour les intérieurs de bûches.

- Réalisation des crèmes : pâtissière, anglaise, ganaches montées , gélifié de fruits frais ou de purée etc.

• 2<sup>ème</sup> jour :

- Exposé technique de différents gélifiants : agar-agar, gelée dessert, pectines, gélatines.

- Montage et dressage des mousses dans les gouttières de différentes formes et reliefs .

- Démoulage et glaçage des bûches.

- Décors à partir de : chocolat, glaçage marbré et chantilly.

- Calcul des prix de ventes des différentes sortes de bûches .

- Conservation en froid négatif .

### 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.fr](mailto:barrielle.didier@orange.fr) Siret : 48988367800026 -  
APE : 8559A - enregistré sous le n° 93.13.15370.13