

1. jour	2. jour	3. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Introduction et objectifs</b></p> <p><b>Hygiène et sécurité au travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ selon les infrastructures</li> </ul> <p><b>Pâtes levées tourées – Fabrication des pâtes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ trois différentes (pâte danoise, pâte levée sucrée pâte à croissant au beurre)</li> </ul> <p><b>Fabrication et tourage de la pâte feuilletée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ hollandaise et allemande</li> </ul> <p><b>Pâtes levées (fabrication des pâtes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ petits produits de boulangerie, trois différents petits pains/brioques/délices (saumure) (pain toast et snack pizza en pâte à petits pains)</li> </ul>	<p><b>Pâtes levées tourées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ transformation de la pâte à croissants au beurre</li> <li>○ frivolités danoises</li> </ul> <p><b>Confection des grosses pièces en pâte levée sucrée tourée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ soleil, piccadilli, couronne. etc.</li> </ul> <p><b>Crèmes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ crème vanille cuite</li> </ul> <p><b>Pâte brisée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confection de petits ou de gros pâtés</li> </ul> <p><b>Transformation de la pâte feuilletée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vol-au-vent</li> <li>○ prussiens</li> <li>○ gros produits fourrés en pâte feuilletée</li> </ul>	<p><b>Collation, chaude et froide</b></p> <p><b>Gâteaux / Tartes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sucrés et salés, cuire et finir de garnir</li> </ul> <p><b>Snacks pizzas finir et cuire</b></p> <p><b>Confection des produits en pâte feuilletée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fabrication des croissants aux amandes et aux noisettes</li> </ul>
<b>Après midi</b>		
<p><b>Transformation de la pâte levée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ trois différents petits produits petits pains/brioques/délices (saumure)</li> </ul> <p><b>Pâte brisée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pâte à gâteaux, à tartes et pâte à pâtés</li> </ul> <p><b>Masse à fourrer / farces (sucrées et salées)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse aux amandes</li> <li>○ masse aux noisettes</li> <li>○ confiture / marmelade</li> </ul>	<p><b>Gâteaux / Tartes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sucrés et salés, préparation puis congélation</li> </ul> <p><b>Finir et décorer les frivolités danoises, les produits en pâte levée tourée et les pâtés</b></p>	<p><b>Fabrication des canapés et garnir de gelée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ montrer les divers procédés (végétaux)</li> </ul> <p><b>Fourrer les produits à la saumure</b></p> <p><b>Assurance qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Présenter les produits et recherche de la qualité</li> </ul> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nettoyages</li> <li>○ contrôle des objectifs de formation</li> <li>○ discussion finale</li> <li>○ fin du cours</li> </ul>

4. jour	5. jour	6. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Introduction et objectifs</b></p> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse à biscuit chaud      biscuit à tourte (capsule)</li> <li>○ masse à biscuit froid      roulade</li> <li>○ - biscuit froid              coque boule choco, pélerines</li> </ul> <p><b>Pâtes au beurre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pâte sablée                  sablé</li> <li>○ pâte à milans              fond de pâtisserie</li> <li>○ pâte sucrée                bâtons aux noisettes</li> </ul> <p><b>Crèmes et masses à fourrer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ crèmes aux fruits, lourde</li> <li>○ ganache</li> <li>○ crème bavaroise</li> </ul>	<p><b>Transformer les roulades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ananas royal</li> <li>○ roulade citron en pâtisserie ou cake</li> </ul> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse au beurre cake avec tête</li> <li>○ masse au beurre légère cake sans tête</li> <li>○ masse au beurre dressée noix Zürich/bretzel</li> </ul> <p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse à macaron 1:1 petits fours</li> <li>○ masse à macaron 1:2 macaron/nid d'oiseau</li> <li>○ masse à macaron 1:3 amaretti</li> </ul> <p><b>Masses desséchée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pâte à choux</li> </ul>	<p><b>Pâtisserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ couper les roulades</li> <li>○ remplir les choux</li> <li>○ remplir et glacer les boules choco</li> <li>○ confectionner des pâtisseries dans des petits moules</li> </ul> <p><b>Cakes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confectionner des cakes truffés fourrés ganache</li> </ul> <p><b>Tourtes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ couper et garnir les ananas royal</li> <li>○ finir et garnir un vacherin glacé</li> <li>○ meringage espagnol</li> </ul>
<b>Après midi</b>		
<p><b>Masses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ eringage à froid              fonds de vacherin</li> <li>○ meringage italien            S au chocolat</li> </ul> <p><b>Produits en pâte au miel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fabrication de la pâte</li> </ul>	<p><b>Desserts glacés et à la crème</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confection dessert à la crème ananas royal</li> <li>○ confection dessert glacé vacherin glacé</li> </ul> <p><b>Produits en pâte au miel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confectionner et cuire un biscôme</li> </ul>	<p><b>Finir les pièces sèches et les petits fours</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fourrer les noix de Zürich et les tremper dans la couverture</li> </ul> <p><b>Assurance qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Présenter les produits et recherche de la qualité</li> </ul> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nettoyages</li> <li>○ contrôle des objectifs de formation</li> <li>○ discussion finale</li> <li>○ fin du cours</li> </ul>

**Option boulangerie-pâtisserie (B)**

7. jour	8. jour	9. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Pain normal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ conduite directe</li> <li>○ technologies du froid (CD / froid contrôlé) <i>Ces deux systèmes seront réalisés avec une seule pâte (bise ou mi-blanche)</i></li> </ul> <p><b>Pain spécial en diverses conduites de pâte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pain paysan (conduite directe courte)</li> <li>○ pain party en pâte à pain paysan pour le 9ème jour</li> <li>○ pain souche rustique (conduite directe longue au réfrigérateur)</li> </ul> <p><b>Petite boulangerie à l'eau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ballon (méthode express)</li> </ul>	<p><b>Pain normal</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ cuisson du pain normal sur technique du froid</li> <li>○ conduite indirecte (pâte fermentée, poolish)</li> </ul> <p><b>Pain spécial en diverses conduites de pâtes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pain souche rustique façonné du réfrigérateur</li> <li>○ pain spécial (pâte fermentée)</li> <li>○ pain spécial (poolish)</li> <li>○ pain de seigle mélangé (levain-chef)</li> <li>○ pain spécial (autolyse)</li> <li>○ pain d'épeautre (ébullantage)</li> <li>○ pain complet (ébullantage de la boulange)</li> </ul> <p><b>Petite boulangerie à l'eau</b> <i>Fabrication de divers petits pains avec les pâtes à pains spéciaux</i></p>	<p><b>Levain-chef</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ analyse et rafraîchissement du levain-chef</li> </ul> <p><b>Petite boulangerie au lait</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ façonnage de la pâte à taillaules</li> </ul> <p><b>Pain décoré et pain Party</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fabrication d'une pièce en pâte au sirop</li> <li>○ fabrication de motifs de décoration en pâte à pain party</li> <li>○ remplissage et présentation du pain party</li> </ul>
<b>Après midi</b>		
<p><b>Préparation de levains pour diverses conduites</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ pâtes fermentées (pain normal et spécial)</li> <li>○ poolish (parisette, tresse au beurre, etc.)</li> <li>○ levain (pain de seigle mélangé)</li> <li>○ autolyse (pains spéciaux)</li> <li>○ ébullantage (pain d'épeautre)</li> <li>○ ébullantage de la boulange (pain complet)</li> </ul> <p><b>Levain-chef</b> <i>Expliquer les bases de la préparation du levainchef et son utilisation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ confection d'un levain-mère (sera conduit les trois jours suivants)</li> </ul> <p><b>Pain décoré et pain Party</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fabrication de pâte au sirop et pâte au sel</li> </ul>	<p><b>Levain-chef</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ analyse du levain-mère et rafraîchissement</li> </ul> <p><b>Pain décoré et pain Party</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ base de la création des pains décorés / party</li> <li>○ abaisse de la pâte au sirop</li> <li>○ pétrissage et abaisse de la pâte à pain party pour les motifs de décoration</li> <li>○ préparation des farces pour le pain party</li> </ul> <p><b>Petite boulangerie au lait</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ fabrication de la pâte à taillaules (pâte riche avec conduite au réfrigérateur)</li> </ul> <p><b>Assurance qualité</b> <i>Présenter les produits et recherche de la qualité</i></p>	<p><b>Spécialités régionales</b> <i>Préparation préalable d'un choix de recettes</i></p> <p><b>Sortes de tressages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ techniques des divers tressages</li> <li>○ fabrication de tresses au beurre</li> </ul> <p><b>Assurance qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Présenter les produits et recherche de la qualité</li> </ul> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nettoyages</li> <li>○ contrôle des objectifs de formation</li> <li>○ discussion finale</li> <li>○ fin du cours</li> </ul>

**Option pâtisserie-confiserie (C)**

7. jour	8. jour	9. jour
<b>Matin</b>		
<p><b>Masses de base/intérieurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ masse pralinée</li> <li>○ gianduja</li> <li>○ ganaches (à la crème et au beurre)</li> </ul> <p><b>Travail du sucre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Confir en démonstration</li> <li>○ massepain</li> <li>○ masse à modeler</li> <li>○ cuisson d'une glace</li> </ul>	<p><b>Intérieurs :</b></p> <p>Masse pralinée      pralinés moulés, emportés / coupés spécialités</p> <p>Gianduja              dressé                                  pralinés coupés (emportés)</p> <p>Ganache à la crème    formes creuses dressées (truffes nougat)</p> <p>Ganache au beurre    dressées</p> <p>Massepain              intérieurs</p>	<p><b>Travaux avec la couverture</b></p> <p>Tempérer, trois façons</p> <p>Tremper</p> <p>Couler des formes creuses</p> <p>Couler des formes pour des articles fantaise (évent le 8<sup>ème</sup> jour)</p>
<b>Après midi</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ nougat brun</li> <li>○ caramel fondant</li> <li>○ liqueur</li> </ul> <p>Démonstration nougat Montélimar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ gelée</li> <li>○ confitures (CIE 1er jour ??)</li> </ul>	<p>Caramel fondant      couper</p> <p>Nougat au miel        cuire / couper</p> <p><b>Glaces</b>                    geler                                  chemiser                                  remplir mousses / parfaits</p> <p><b>Création personnelle</b>    décoration de table</p> <p>Entre deux démonstration caramels mous                                  caramels à la crème                                  caramels translucides                                  sucre rocher</p>	<p><b>Desserts glacés</b></p> <p>Garnir une bombe</p> <p><b>Articles fantaisies et de décor (dresser)</b></p> <p>Composé de :              couverture                                  massepain                                  masse à modeler</p> <p><b>Assurance qualité</b></p> <p>Présenter les produits et recherche de la qualité</p> <p><b>Généralités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nettoyages</li> <li>○ contrôle des objectifs de formation</li> <li>○ discussion finale</li> <li>○ fin du cours</li> </ul>