

## "VIENNOISERIES ET GÂTEAUX DE VOYAGES MODERNES"

### INTITULÉ DE LA FORMATION

Masterclass Camps d'été  
"Viennoiseries et gâteaux de voyages modernes"

Code CEMASTVIENNGATVOY

Action de formation dispensée aux créateurs et repreneurs d'entreprises, aux adultes en reconversion professionnelle...

### NIVEAU

Initiation  
OU  
Perfectionnement

### DURÉE

3 jours (21H)

### DATES

Entrées et sorties permanentes

### INTERVENANT

**Cyril SAN NICOLAS,**  
Maître Artisan Pâtissier  
Chocolatier Confiseur Traiteur  
et formateur depuis plus  
de 25 ans

### PUBLIC

Salariés, entrepreneurs,  
demandeurs d'emploi, Créateurs,  
dirigeants et gestionnaires  
dans le domaine de  
la pâtisserie, boulangerie,  
confiserie ou restauration,  
métiers de bouches.

### PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, entendre,  
parler et comprendre le français,  
Maîtrise des quatre opérations  
mathématiques,  
Connaissance du pack office,  
Comprendre et exécuter une  
consigne.  
Avoir un objectif de reconversion ou  
première expérience dans le domaine  
de la pâtisserie ou restauration

### OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable :

De répondre à des partenariats professionnels.

De réaliser une gamme de viennoiseries et gâteaux de voyages modernes à partir de recettes de bases

L'objectif est d'acquérir les compétences et connaissances nécessaires pour créer et produire des pâtisseries pour développer l'activité de son entreprise avec modernité

### DÉROULÉ ET MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

**Horaires :** 8h30-12h30 / 13h30-16h30 (sur 3 jours, soit 21h de formation ; dates à déterminer lors de l'inscription)

**En présentiel ou à distance** (à définir à l'inscription).

**Pour le présentiel**, la formation se déroule dans le laboratoire de l'école CDP San Nicolas au : 180 Avenue de Paris, 33620 CAVIGNAC.

**Pour le distanciel**, la formation a lieu sur ZOOM (il est nécessaire d'avoir une bonne connexion internet et une webcam/oreillette bluetooth/écran).

Petits groupes constitués de 1 à 4 personnes maximum, pour privilégier la qualité de la relation, de la transmission,

- Briefing en début de formation et lors de chaque module de formation
- Apports didactiques et démonstration par le chef formateurs,
- Apports didactiques, apports formatifs, mise en situation, exercices.
- Cours pratique : les participants réalisent les recettes en suivant consignes du chef et les fiches techniques
- Dégustation des préparations et analyse organoleptique des préparations
- Mise en situation de production en laboratoire,
- Débriefing en fin de chaque journée de formation

**Accessibilité :** Modalités pédagogiques qui peuvent s'adapter aux personnes en situation de handicap. Suivi personnalisé et rythme personnalisé.

## PROGRAMME

### VIENNOISERIES ET GÂTEAUX DE VOYAGES MODERNES

Savoir concevoir sa gamme de viennoiseries et gâteaux de voyages

#### Module 1 : (9H)

Viennoiseries modernes

--> Savoir réaliser et innover avec des viennoiseries modernes :

- Tarte myrtilles
- Tarte mangue vanille
- Trésor chocolat 100% choco
- Rouleaux passion
- Croissants chocolat ou framboises
- Palmiers chocolat cerclés
- Croissants et chocolatines chocolat
- Tropézienne moderne brioche feuilletée

#### Module 2 : (9H)

Gâteaux de voyages modernes

--> Savoir réaliser et innover avec des gâteaux de voyages :

- Thé matcha, biscuit et ganache matcha, ganache montée chocolat blanc thé matcha, punch thé orange
- 100% chocolat, ganache montée chocolat lait, punch chocolat...
- Cake noix caramel piment d'Espelette
- Cake exotique chocolat blanc façon millefeuilles

#### Module 3 : (3H)

Initiation à l'entrepreneuriat en viennoiseries et gâteaux de voyages modernes

--> Définir une stratégie de production et de vente