

# Viennoiseries classiques et modernes par

Sébastien LAGRUE

## Objectifs de la formation

Cette formation technique se concentre sur l'art et l'innovation de la viennoiserie classique et moderne. Toutes les étapes de fabrication sont abordées, du choix des matières premières, jusqu'à la cuisson et la rentabilité des chutes. Elle est destinée aux professionnels souhaitant perfectionner leurs compétences et optimiser leur production en boulangerie de manière respectueuse et économiquement viable.

Cette formation vise à fournir aux boulanger, qu'ils soient débutants ou expérimentés, des compétences avancées dans la fabrication des viennoiseries, tout en mettant un accent particulier sur la réduction des déchets et la rentabilisation des chutes. Les participants apprendront à optimiser chaque étape du processus de production pour garantir des viennoiseries de haute qualité, tout en minimisant les pertes et en maximisant la rentabilité

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser le processus complet de fabrication des viennoiseries
- Réaliser le détaillage, le façonnage et le stockage des viennoiseries crues
- Optimiser l'organisation du travail et la rentabilité de la production

## Contenu du programme

### 1. Choix des Matières Premières :

Sélection des farines, beurres, levures et autres ingrédients. Incidence des matières premières sur le goût, la texture et la conservation.

### 2. Pétrissage et Mise en Œuvre :

Technique de pétrissage mécanique. Importance de l'hydratation et du temps de repos.

### 3. Tourage et Méthodes Différentes :

Explication des méthodes de tourage (simple, double, etc.). Calcul des feuilletés et leur incidences. Astuces pour un tourage réussi et homogène.

### 4. Détaillage et Façonnage :

Techniques de détaillage précises pour minimiser les pertes. Façonnage des viennoiseries pour une cuisson uniforme.

### 5. Modes et Conduite de la Fermentation :

Comprendre les différentes phases de fermentation. Contrôler la température et l'humidité pour une fermentation optimale.

### Recettes Abordées :

1. Croissants - Utilisation de techniques de fermentation réduisant l'énergie.
2. Pains au Chocolat / Choco - Intégration des chutes dans d'autres recettes pour minimiser les déchets.
3. Tcho'Coco (Strié 2 Couleurs) Crème Coco/Ananas - Ingrédients issus de l'agriculture durable.
4. Suisse Strié Nature Crème Pâtissière + Pépites - Préparation avec des ingrédients bio et locaux.
5. Cruffins Caramel Beurre Salé - Utilisation des restes pour créer un produit dérivé.
6. Éclairs du Boulanger Passion/Framboise - Réduction de la consommation d'énergie durant la cuisson.
7. Crois/Pain Choc Bicolore Barres Praliné - Réutilisation des chutes de pâtes pour d'autres créations.
8. Brioche Longue Conservation - Recette optimisée pour une meilleure conservation naturelle.
9. Brioche du Moment - Adaptation saisonnière avec des ingrédients locaux pour une empreinte carbon réduite.
10. Pain au Lait 2.0 - Réinterprétation utilisant des méthodes de cuisson basse énergie.
11. Rationalisation des Chutes en Viennoiserie - Recettes et méthodes pour une production sans gaspillage.

### 6. Stockage des Produits Finis Crus :

Méthodes de conservation des produits crus (réfrigération, congélation). Impact du stockage sur la qualité des produits finis.

### 7. Organisation du Travail :

Planification et gestion du temps en boulangerie. Organisation des postes de travail pour une production efficace.

### 8. Rentabiliser les Chutes de Viennoiseries Crues et Cuites :

Techniques de recyclage des chutes de pâte crue et cuite. Recettes et idées pour utiliser les chutes sans compromettre la qualité.

### 9. Cuisson des Viennoiseries :

Températures et temps de cuisson idéals pour chaque type de viennoiserie. Gestion de la cuisson pour une coloration et une texture parfaites.

# Viennoiseries classiques et modernes par

Sébastien LAGRUE



## Organisation de la formation

### Codes FORMACODE

- 21554 (Pâtisserie)
- 21552 (Boulangerie)
- 21593 (Produits boulangerie-pâtisserie)

**Durée: 14 .00 heures (2 jours) en présentiel**

**Profils des apprenants :** Boulangères, pâtissiers, vendeurs confirmés, personnel de production.

**Prérequis :** Aucun prérequis n'est exigé

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Feuille de présence •

Méthodes pédagogiques : Active - Participative

- Moyens pédagogiques : Echanges d'expériences - Études de cas - Mise en situation par la réalisation de production dans l'environnement réel de travail
- Outils pédagogiques : Ustensiles spécifiques - Le livret de recette personnalisé -Environnement réel de travail
- Évaluation des stagiaires : Évaluation formative (par mise en situation) tout au long de la formation et tests. Test de positionnement, évaluation formative par mise en situation et réalisation de production, questionnaire de satisfaction de fine formation. Questionnaire à froid soumis sous format électronique 3 mois après la formation.
- Validation La présence active tout au long de la formation et l'évaluation formative donnera lieu à une attestation de fin de formation (mentionnant les objectifs, durée, la nature, les compétences atteintes et les résultats de l'évaluation) comme le précise l'Article L6353 1 du Code du travail

**Tarifs définis contractuellement avant démarrage.**

### Indicateurs de résultats - Domaines techniques

#### Boulangères (2025)

**87 apprenants - taux de satisfaction global : 93 %.**  
Les indicateurs de résultats sont analysés annuellement par domaine de formation, sur la base de l'année civile, à partir des questionnaires de satisfaction de fin de formation.

### Moyens pédagogiques et techniques

- Livret pédagogique.
- Fiches des recettes personnalisées.
- Toutes les ressources documentaires sont disponibles et téléchargeables depuis un extranet personnalisé.

### Documents remis

Livret pédagogique de l'apprenant avec les recettes personnalisées sous format numérique disponible dans l'extranet personnel de l'apprenant

**Accessibilité :** Suite à l'analyse des besoins d'adaptation en cas de personnes en situation de handicap, l'aménagement pour l'accessibilité à la formation a été définie en amont. Dans le cas d'une évolution depuis merci de nous recontacter.

### Présentation du formateur

**Sébastien Lagrue** est un boulanger-pâtissier reconnu, distingué en 2019 en tant que Champion du Monde de la Chocolatine, titre obtenu lors d'un concours international réunissant des professionnels de haut niveau..

*Expert du feuilletage, des viennoiseries premium et des techniques de tourage de précision, il intervient aujourd'hui en formation pour transmettre son savoir-faire, son exigence de qualité et une approche pédagogique claire, accessible et directement applicable en production.*

*Apprécié pour son sens du détail et sa capacité à simplifier des gestes complexes, Sébastien accompagne les équipes dans la réalisation de produits réguliers, modernes et techniquement maîtrisés.*

*Version 1 : janvier 2025 - création du programme*

*Version 2 : décembre 2025 - mise à jour des indicateurs de résultat*