

Objectifs de la formation

Maîtriser la réalisation de galettes des rois traditionnelles et créatives (feuilletage, garnitures, organisation de production) afin d'optimiser la qualité, la régularité et la rentabilité de la gamme galettes.

Objectifs pédagogiques

- Réaliser un feuilletage classique et inversé
- Préparer différentes frangipanes et garnitures
- Mettre en forme, rayer, dorer et cuire les galettes
- Organiser une production rationnelle
- Adapter et créer des recettes en lien avec l'identité de la maison

Contenu du programme

Les fondamentaux du feuilletage (classique & inversé)

- Comprendre les principes du feuilletage classique et inversé.
- Réaliser un feuilletage régulier avec gestion des tours, temps de repos et choix des matières premières.
- Identifier les critères de réussite d'un feuilletage aéré, structuré et homogène.
- Pesée, laminage, tourage, contrôle du gluten.
- Gestion organisationnelle du tourage pour optimiser la production.

Garnitures traditionnelles & modernes

- Maîtriser les bases : frangipane amande, crème d'amandes, dérivés secs ou moelleux.
- Réaliser des garnitures créatives : noisette, pistache, cacao, praliné, confits, compotées, crémeux.
- Adapter les recettes selon le positionnement de l'entreprise (artisan, premium, moderne).

Montage, façonnage et formes de galettes

- Savoir abaisser, détailler, garnir et fermer une galette en assurant étanchéité et régularité.
- Explorer différentes formes selon les tendances actuelles : ronde, hexagonale, individuelle, signature.
- Identifier les points critiques du montage pour garantir une cuisson homogène.

Rayage, dorure et finitions professionnelles

- Maîtriser les techniques de rayage : rosace, épi, spiralé, motifs modernes premium.
- Réaliser des finitions premium : double dorure, brillance régulière, effets visuels contemporains.
- Analyser l'impact visuel sur la mise en avant commerciale.

Cuissons, contrôles qualité & ajustements

- Comprendre l'influence des paramètres de cuisson : température, vapeur, position, durée.
- Analyser les défauts récurrents : soulèvement irrégulier, coloration, délamination, débordement.
- Savoir corriger une recette ou un process selon le résultat attendu.

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 : Boulangers, pâtisseries, 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 fin de 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

Dates de formation / délai d'accès : Une réponse sera apportée sous 2 semaines pour définir une date. Si la prise en charge se fait par un OPCO : mise en place sous 5 semaines après le dépôt du dossier auprès de l'organisme financeur Si le financement se fait directement auprès de l'organisme de formation : dès que possible suivant la disponibilité du formateur.

Organisateur de la formation :

S.A.R.L E'NOV Formation - 2370 route de la Peyrigne Moirax 47310
contact@e-novformation.fr

SIRET : 98064090800011 -

Numéro de déclaration d'activité : (NOUVELLE-AQUITAINE) 75470777247

Tarifs définis contractuellement avant démarrage.

Qualité et indicateurs de résultats

Nouveauté 2026

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 : Décembre 2025 – création du programme