

## Les Viennoiseries Traditionnelles et revisitées

**DURÉE : 1 Jour / 07 heures ⇒ Présentiel**

**OBJECTIFS** : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Diversifier son offre en appréhendant les Tendances Actuelles des consommateurs.
- Proposer une offre originale, de qualité en adéquation avec la cible de clientèle.
- Maîtriser les techniques et adopter les bonnes méthodes d'organisation afin d'améliorer votre productivité.

**PROGRAMME** :

- Réalisation de classiques de la Viennoiserie.
- Réalisation de brioches, croissants, et pâte levée feuilletée aux saveurs innovantes et tendances.
- Maîtrise de la pousse lente et pointage retardé pour une production rationalisée.
- Décorations et astuces pour mieux vendre vos viennoiseries.

**PUBLIC CIBLE** :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

**PRÉ REQUIS** :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.