



**montmorot**  
— C F P P A —

AGRICULTURE

## Atelier découverte de la fabrication de viennoiseries cuites au four à bois

Formation courte qualifiante



Document mis à jour le 5/12/2023

### OBJECTIFS

- Acquérir des bases en technologie viennoiserie
- Organisation du travail, gamme de produit, qualité des produits
- Se projeter dans son activité de transformation de céréales à la ferme

### FORMATEUR / INTERVENANT

Marc Boué - Paysan boulanger

### ORGANISATION

2 journées de 7 heures - De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Formation qualifiante de 14h

### LIEU DE FORMATION

SCIC aux épis curieux – Gigny-sur-Suran – Jura

### PUBLICS

- Demandeurs d'emploi
- Salariés en CDI ou en CDD
- Agriculteurs-trices en Agriculture Biologique
- Particuliers

**Pré-requis** : Aucun

Délai d'accès à la formation : entrées et sorties permanentes

**Accessible à tous publics en situation de handicap**

### FINANCEMENT ET TARIFS

- France Travail
- Autofinancement / Entreprise
- VIVEA
- OPCO

**Tous financements**

150 €/journée de formation

**VIVEA**

175 €/journée de formation

### CONDITIONS D'INSCRIPTION ET CONTACTS

**Référente de formation**

Anne-Lise Boisson - [cfppa.montmorot@educagri.fr](mailto:cfppa.montmorot@educagri.fr)

**Référente handicap**

Corinne Raquin - [cfppa.montmorot@educagri.fr](mailto:cfppa.montmorot@educagri.fr)

Indicateurs 2022 : 7 stagiaires

87 %

Satisfaction

C F A - C F P P A - L Y C É E - E X P L O I T A T I O N

EPLEFPA/CFPPA - 514, avenue Edgar Faure - 39570 Montmorot - 03 84 87 20 02  
[cfppa.montmorot@educagri.fr](mailto:cfppa.montmorot@educagri.fr) - <https://montmorot.educagri.fr/cfppa>



## PROGRAMME DE FORMATION

### Jour 1

- Connaître la base de la fabrication des différents types de pâtes.
- Mise en pratique, dans le fournil de paysans boulangers : fabrication de pâtes levées, sablées, feuilletées.
- Savoir présenter et mettre en place les produits fabriqués.
- Préparation et mise en place des différentes pâtisseries – viennoiseries.
- Mise en place des bases : crème pâtissière, crème d'amande...

### Jour 2

- Savoir utiliser un four à bois et mettre les produits en étuve.
- Chauffe du four à bois. Finition des brioches et croissants mis à l'étuve.
- Préparation et chauffe du four pour les cuissons à venir
- Savoir conduire la cuisson des différentes préparations en four à pain
- Cuisson des pâtes feuilletées, croissants, brioches et pâtes sablées.
- Nettoyage final et bilan d'évaluation des acquis des stagiaires

## METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Mise en pratique des apports au fournil par la réalisation de pâtes et de viennoiseries

