



# INSTITUT UNIVERS

Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr  
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia | Site Web: institut-univers.com

## VIENNOISERIE

### Formation Conventionnée

**Durée:** 80 Heures

**Coût:** 30 000 DA

**Avance:** 30 000.00 DA

**Cible:**

- Boulangers ou pâtisseries souhaitant se spécialiser ou se perfectionner.
- Débutants motivés avec une première expérience en production artisanale.
- Personnes en reconversion vers la fabrication de viennoiseries.
- Passionnés cherchant à maîtriser les techniques artisanales.

**Pré-requis:**

- Boulangers ou pâtisseries souhaitant se spécialiser ou se perfectionner.
- Débutants motivés avec une première expérience en production artisanale.
- Personnes en reconversion vers la fabrication de viennoiseries.
- Salariés d'un laboratoire souhaitant développer de nouvelles compétences.
- Passionnés cherchant à maîtriser les techniques artisanales.

**Objectif:**

- Comprendre les spécificités des viennoiseries artisanales.
- Maîtriser les techniques de fabrication des viennoiseries levées et levées-feuilletées.
- Acquérir les gestes précis pour le tourage, le façonnage et la cuisson.
- Savoir gérer les temps de pousse et les températures de fermentation.
- Réaliser des finitions soignées et attractives pour la vente.
- Être capable de produire une gamme variée de viennoiseries traditionnelles et modernes.

**Programme:**

#### Module 1 : Introduction à la viennoiserie artisanale

- Types de viennoiseries : briochées, levées, feuilletées.
- Connaissance des matières premières : farines adaptées, beurres de qualité, levures, œufs, sucre.
- Organisation du poste de travail, hygiène, sécurité, conservation.
- Méthodes de pesée, préparation et planification de la production.

#### Module 2 : Viennoiseries levées

- Pâte à brioche : fabrication, fermentation, façonnage.
- Brioches moulées, brioches tressées, brioches individuelles.
- Gestion des fermentations selon la température et le temps.
- Cuisson et finitions : dorure, nappage, sucre perlé, graines.

#### Module 3 : Viennoiseries feuilletées

- Techniques de tourage (simple, double, portefeuille).
- Réalisation de croissants, pains au chocolat, pains aux raisins.
- Points de vigilance : température du beurre, régularité du feuilletage.
- Dorure, cuisson, croustillance et présentation en vitrine.

#### Module 4 : Création et viennoiseries modernes

- Viennoiseries garnies : chocolat, crème pâtissière, fruits, praliné, caramel.
- Formes créatives : roulés, spirales, tresses, carrés garnis.
- Utilisation de produits tendance : pâte à tartiner maison, matcha, fruits secs, agrumes.
- Association de textures : croustillant, fondant, moelleux.

#### Module 5 : Organisation de la production

- Planification du travail selon les pics de vente.
- Préparation en avance, gestion du froid positif et négatif.
- Stockage des pâtons, surgelation des viennoiseries crues ou cuites.
- Présentation en boutique : mise en valeur, rotation, assortiment équilibré.

#### Module 6 : Mise en pratique et évaluation finale

- Réalisation d'un assortiment complet de viennoiseries.
- Maîtrise du temps de production : organisation, efficacité, qualité.
- Présentation finale : régularité, cuisson, goût, esthétisme.