OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

TECHNIQUES DE FABRICATION ET PRODUCTION BOULANGÈRE

Viennoiseries et pâtisseries boulangères (croissants, pains au chocolat, brioches)

Savoir confectionner des viennoiseries de qualité.

DURÉE **De 7 h à 35 h selon votre besoin**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : savoir confectionner des viennoiseries de qualité.

Objectifs opérationnels : à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Travailler les différentes pâtes levées et feuilletées
- Optimiser la cuisson et la conservation des produits.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants, salariés et indépendants exerçant dans le secteur « Boulangerie ».

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Pâtes levées feuilletées : fondamentaux

- Composition de la détrempe et choix du beurre de tourage
- Rôle de la température et du froid dans le feuilletage
- Tourage : tours simples et doubles, repos entre les tours
- Contrôle de l'épaisseur et de la régularité du feuilletage
- Défauts fréquents : beurre qui casse, couches qui fusionnent

Module 2 — Croissants et pains au chocolat

- Abaisse, détaillage et façonnage des croissants
- Façonnage des pains au chocolat et placement des barres
- Variantes : pains aux raisins, chaussons aux pommes, croissants aux amandes
- Apprêt en étuve : température, hygrométrie, signes de pousse
- Dorure et cuisson en four ventilé

Module 3 — Brioches et pâtes levées sucrées

- Pétrissage d'une pâte à brioche riche en beurre
- Brioches à tête, Nanterre, tressées et briochettes

- Brioche feuilletée et pâte à pain au lait
- Pousse lente au froid et organisation de la production
- Finitions : sucre grain, dorure, glaçage

Module 4 — Production, cuisson et conservation en situation

- Planification d'une production de viennoiseries pour l'ouverture de la boutique
- Congélation crue, pousse contrôlée et cuisson différée
- Contrôle qualité : développement, feuilletage, coloration
- Conservation des produits et gestion des invendus
- Calcul du coût de revient d'une viennoiserie

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.