Atelier boulangerie : les viennoiseries

Life is butter with croissants !

Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Comprendre les principes du feuilletage levé, réaliser une détrempe et un tourage dans les règles de l'art, façonner et cuire des viennoiseries classiques et gérer la fermentation et la cuisson pour un rendu optimal. Autant d'étapes nécessaires à la réalisation de délicieuses viennoiseries !
Notre atelier vous propose de maîtriser toutes ces étapes en... 5h chrono !

PROGRAMME :
1. Accueil & Introduction (15 min)
• Présentation du formateur et des stagiaires
• Objectifs de la session
• Hygiène & sécurité en laboratoire
2. Partie Théorique (30 min)
• Types de viennoiseries : levées, levées-feuilletées
• Ingrédients essentiels et rôles (farine, beurre, levure, etc.)
• Organisation du travail et timing (pousse, tourage, repos)
3. Préparation de la détrempe (30 min)
• Réalisation en groupe ou individuelle
• Pétrissage et explication du réseau glutineux
• Temps de repos / pointage
4. Tourage (45 min)
• Incorporation du beurre
• Démonstration et pratique : pliage simple / double
• Respect des temps de repos entre les tours
5. Façonnage (1h)
• Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins (selon le temps et les choix)
• Astuces de façonnage : régularité, soudure, etc.
6. Pousse & Dorage (30 min)
• Conditions de fermentation (température, hygrométrie)
• Application de la dorure et conseils
7. Cuisson et Finitions (45 min)
• Cuisson en direct ou sur viennoiseries prêtes (si le timing est court)
• Observation, contrôles de cuisson
• Refroidissement et explications sur la conservation
8. Dégustation & Échanges (15 min)
• Analyse sensorielle
• Questions/réponses
• Bilan de la formation

Notre formateur : Monsieur Vincent Devos
La philosophie de Vincent Devos, c'est la rencontre entre la saveur de produits choisis avec soin et l'excellence d'un savoir-faire artisanal.

objectif

- Acquérir les bases techniques et théoriques nécessaires à la réalisation de viennoiseries levées et feuilletées (type croissants, pains au chocolat, couques suisse...), en respectant les étapes de fabrication artisanale.
- Comprendre les principes du feuilletage levé
- Réaliser une détrempe et un tourage dans les règles de l'art

- Façonner et cuire des viennoiseries classiques
- Gérer la fermentation et la cuisson pour un rendu optimal

Détails sur la formation:

Public cible

Amateurs de boulangerie de qualité et de savoir-faire artisanal

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 110 €

Durée: 5h00

Dates:
• 07-11-2026
• 20-03-2027
• 15-05-2027
Horaire : de 9h00 à 14h00
Lieu : efp - 292b Rue de Stalle - 1180 Uccle

Places: Min. 7 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Matériel :
Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.
Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).
Prévoir une boite pour emporter vos réalisations.

Le coût de la formation est à payer à l'inscription.
Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?
Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.