

Formation Continue 2012

DATE	OBJECTIFS DE LA FORMATION	THEMES FABRICATIONS ABORDEES
Mardi 7 février Nouveau Pâques 2012 <i>Stage I.N.B.P.</i>	Jouer la carte décor en fabriquant une pièce pour votre vitrine de Pâques, sur le thème du Cirque.	Réalisation d'une pièce dans une ambiance pascale, techniques d'emballage et enrubannage spécial Pâques, conditionnements coordonnés, mise en valeur des moulages.
Mardi 28 février Montages et Chocolats spécial Pâques <i>Stage I.N.B.P.</i>	Réaliser des montages chocolat rapides sur le thème du Cirque. Des techniques de base seront utilisées pour la réalisation de montages rapides et rationnels. Le plus : ils seront faciles à emballer	<ul style="list-style-type: none"> * Le Chapiteau * L'otarie * Le lion * Pierrot * Le clown * le chameau
Jeudi 8 mars Macarons d'exception <i>Stage I.N.B.P.</i>	C'est tendance ! Alors sautons sur l'occasion pour vendre ce petit produit que tout le monde s'arrache. Travaillons le macaron sous toutes ses formes... Le plus ; cette gamme est déclinable à partir d'un seul appareil de base et vous abroderez la fabrication du macaron glacé.	<ul style="list-style-type: none"> * Griochoc * Verrine granité litchee * Orange lyric * Macarons assortis * Mac religieuse * Macafleur * Macaron au chocolat
Lundi 23 avril Entremets et Tartes d'été <i>VALRHONA</i>	Réalisation d'entremets et tartes hauts en saveur ! La saisonnalité des produits est respectée et les produits finis sont au maximum de leur saveur.	Le détail du programme vous sera communiqué ultérieurement
Mardi 24 avril Entremets et Tartes d'été <i>VALRHONA</i>	Réalisation d'entremets et tartes hauts en saveur ! La saisonnalité des produits est respectée et les produits finis sont au maximum de leur saveur.	Le détail du programme vous sera communiqué ultérieurement
Jeudi 24 mai Tartes nouvelles, tartelettes et Goûters <i>BELLOUET CONSEIL</i>	Une gamme prestigieuse pour renouveler vos tartes et un assortiment de goûters « tendance » pour développer vos ventes. Le « grignotage » est à la mode !	<ul style="list-style-type: none"> * Tarte des Iles * Tarte croustillante cannelle - Mure * Tarte fraîcheur d'agrumes * Goûters croustifruits * Goûters croustifruits exotique * Goûters choco * Le Cannelle des Iles * Goûter Croq fraise * Moelleux caramel * Biscuit Moelleux-Caramel
Lundi 4 juin Grignotages sucrés et salés <i>Stage I.N.B.P.</i>	Décliner à partir des pâtes de base une gamme de grignotages sucrés et salés avec des garnitures simples, très appétissantes et à des prix accessibles.	<ul style="list-style-type: none"> * Feuilleté olive * Benoiton au muesli * Gressini * Flûte praliné * Serpentin au piment * Barre énergétique * Gratin au chèvre * Épi sésame fromage * Torsade italienne

Attention !
Changement de date

DATE	OBJECTIFS DE LA FORMATION	THEMES FABRICATIONS ABORDEES
Mardi 19 juin Pains spéciaux et Snacking <i>Ecole d'Aurillac</i>	Tous les pains vont s'installer dans votre Boulangerie. Elaboration d'une gamme snacking variée pour répondre largement aux attentes quotidiennes de votre clientèle.	* Pains spéciaux * Sandwiches * Quiches * Tartes salées * Tartines * Feuilletés
Mardi 4 septembre Viennoiseries <i>Ecole d'Aurillac</i>	Redécouvrez le plaisir de réaliser vos viennoiseries Une gamme de viennoiseries levées et levées feuilletées aux formes, garnitures, parfums simples et variés.	Réalisation de cette production sur différentes pré-fermentations (poolish, levain liquide, pâte fermentée...) et optimiser vos réalisations en utilisant les techniques de fabrications différées (congélation crue ou pré-poussé, pousse avec blocage...)
Jeudi 20 septembre Entremets en cadre <i>Stage I.N.B.P.</i>	Avec les entremets en cadre, la production est rationalisée.	* Entremets pomme/vanille/cassis * Entremets chocolat/thé/fruits rouges * Entremets chocolat/fève de tonka * Entremets noisette/citron
Mardi 25 septembre Nouveau Noël 2012 <i>Stage I.N.B.P.</i>	Jouer la carte décor en fabriquant une pièce pour votre vitrine de Noël.	Réalisation d'un décor de Noël inédit coloré et scintillant. Réalisation d'emballages rapides et coordonnés.
Jeudi 4 octobre Entremets "élégance et création" <i>BELLOUET CONSEIL</i>	Toujours des mélanges et des décors surprenants, thé Matcha, lavande, curry coriandre ananas, des décors new look dans l'air du temps, sobres, efficaces et rationnels toujours des nouveautés pour développer votre gamme d'entremets...	* After Eight * Adagio * Smith's * Précieux Framboise * Passionnata * Cara
Mardi 23 octobre La Pomme Vedette <i>Stage I.N.B.P.</i>	Réalisation d'une gamme de produits avec pour ingrédient commun, la pomme.	* P'tit normand * Fougasse normande * Tranches aux pommes * Gratiné normand * Brick pommes/cassis * Fleur de pommier * Tourbillon aux pommes * Capucin aux pommes
Mercredi 28 novembre Galettes des rois <i>Stage I.N.B.P.</i>	Quelques semaines avant l'Épiphanie, réalisation d'une gamme élargie de galettes des rois.	8 galettes dont : * Galette fondant chocolat/grué cacao * Galette noix de coco * Galette mirabelle * Galette fruits rouges * Galette poire/chocolat * Galette thé/agrumes * Galette caramel

Attention !
Changement de date

PARTICIPATION

Boulangers syndiqués : 50 € par jour et par stagiaire
Boulangers non syndiqués : 100 € par jour et par stagiaire

DÉBUT DES STAGES :

Fabrication : 10 h 00
Autres : 09 h 00

Les formations seront assurées dans la mesure où 12 participants au moins seront inscrits.
Inscriptions auprès du secrétariat de la Fédération au 02.41.18.27.27