



Valorisation des céréales fermières par la fabrication de viennoiseries 2

SAMEDI 15 NOVEMBRE 2025

Meurthe et Moselle (54)

Indice de satisfaction des stagiaires :



Durée :

7h30 heures soit 1 jour(s)

Intervenant(s) :

Dominique Simonet, formateur spécialisé dans la boulangerie

Objectif de la formation :

Maîtriser la fabrication professionnelle des viennoiseries bio à base farines fermières, et des pâtes briochées.

	Adhérent	Non-adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel -	
Stagiaire non contributeur VIVEA	266,00 €	399,00 €
Demi-Tarif	133,00 €	199,50 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations biograndest.org/seformer

Méthodes pédagogiques :

La session se déroulera dans un fournil, pour permettre d'articuler les parties pratiques et théoriques. La fabrication des viennoiseries commencera dès le début de la formation, et se poursuivra tout le long de la journée : des étapes pratiques et courtes seront en alternance avec les apports théoriques et les échanges.

Moyens d'évaluation :

Questionnaire d'évaluation en début et en fin de formation

Responsable de la formation : MICHAUD Yoan
yoan.michaud@biograndest.org
07 82 92 88 54

Programme de la formation :

05/11/2025	ROYAUMEIX	9h00	13h00	Ingrédients et étude de 2 recettes pour des pâtes levées feuilletées ; Processus d'élaboration d'une pâte levée feuilletée. Les différentes pré-fermentations ; Etapes clés et points critiques ; Connaître les différents produits réalisables avec une pâte levée-feuilletée. Fabrication de 2 viennoiseries différentes.
05/11/2025	ROYAUMEIX	14h00	17h30	Ingrédients et étude de 3 recettes de pâtes briochées : pain au levain, pain viennois, brioche œuf-pure beurre. Différencier les différentes pâtes briochées ; Etapes-clés, gestes de base ; Connaître les temps de fermentation et les températures inhérentes au processus Evaluation gustative et visuelle, comparatifs des produits finis.

REPAS TIRE DU SAC PARTAGE

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Association Bio en Grand Est

SIRET : 839 088 085 00031

Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet Région Grand Est

Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur biograndest.org/se-former/



Bulletin d'inscription à la formation :

Valorisation des céréales fermières
par la fabrication de viennoiseries 2

NOM - Prénom :

Mail :

Tél. :

Date de naissance :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

☐

chef d'exploitation

☐

Conjoint(e) collaborateur(trice)

☐

Aide familiale

☐

Cotisant(e) solidaire

☐

Salarié(e)

☐

Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le

30/09/2025

yoan.michaud@biograndest.org

Bio Grand Est, 11 rue d'Amsterdam 54500 VANDOEUVRE-LES-NANCY

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.