



# Concevoir les galettes feuilletées avec Aurélien LE MOUILLOUR MOF

Référence: FPROAL023

Thématique: Me former aux métiers de bouche

# **FORMATION PROFESSIONNELLE**

#### Nouvelle formation 2026

Se former aux métiers de l'artisanat de bouche

,,

Découvrir les nouvelles tendances de galettes et produits feuilletés avec Aurélien LE MOUILLOUR, Meilleur Ouvrier de France (MOF) boulanger 2023.

"

## **Objectifs**

- Maitriser les différentes techniques de la pâte feuilletée pour réaliser des déclinaisons produits multiples en optimisant la rentabilité
- Réaliser des recettes nouvelles tendances et contemporaines pour innover votre gamme de galettes, viennoiseries et produits dérivés du feuilletage

#### Contenu

- Réaliser différents feuilletages et comparatif de techniques
- Réaliser des recettes de galettes classiques et élaborées aux nouvelles tendances
- Réaliser des produits dérivés du feuilletage en format individuel pour une gamme de produits boutique attrayants
- Réaliser des produits viennoiseries classiques et innovants

## Exemples de recettes réalisées pendant la formation :

• Galette frangipane (taille standard, taille concours ..)

- Galettes bicolores aux multiples saveurs : chocolat et autres ...
- Produits dérivés du feuilletage : chausson, palmier, paille, croute de bouchée ...
- Produits en Pâte Levée Feuilletée classique : croissant, pain chocolat....
- Produits en Pâte Levée Feuilletée aux formes et garnitures variées

## **Prérequis**

Aucun

#### **Public**

• Boulangers, pâtissiers, chefs de cuisine

# Méthodes et moyens mobilisés

- Formation en présentiel avec supports
- Modalités pédagogiques : échanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique

## Modalité d'évaluation

Évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation

#### Durée

• 14 heures sur 2 jours en présentiel

#### Lieu

• Nantes-Ste Luce sur Loire, CMA Formation (44)

#### Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation
- Nombre de places limité à 10 personnes

# **Tarif public**

• 950 euros net de taxe avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

## **Tarif artisan**

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

 Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter

# Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

#### Nous contacter



# Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret: 130 020 688 00011

Code APE: 9411Z

Date de mise à jour : 12 septembre 2025

## Délivré par:

Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44): Place Jacques Chesné - BP 8309 - 44983
SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

## Prochaines sessions:

- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités.
  - Pas de date limite d'inscription
- Nantes (Ste-Luce-sur-Loire), CMA Formation (44) Lundi 21 et mardi 22 septembre 2026
  - Pas de date limite d'inscription

## Tarifs:

- SALARIE(E) contact
- DIRIGEANT(E) contact
- CREATEUR REPRENEUR contact
- AUTRE PUBLIC contact