



Galettes et produits feuilletés 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

- Maîtriser 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, pâtisseries, 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) - Lundi 21 et mardi 22 septembre 2026
- Pas de date limite d'inscription
- 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

Tarifs:

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