

# FORMATION BOULANGER

Du 7 au 10 octobre

Cadre du Parcours vers l'Excellence Service à la Française,  
des professionnels de l'Île Maurice

*« Viennoiserie de luxe et fantaisies, panification gourmande française association pain spéciaux plats français en accompagnement des menus français, mauriciens et indiens »*



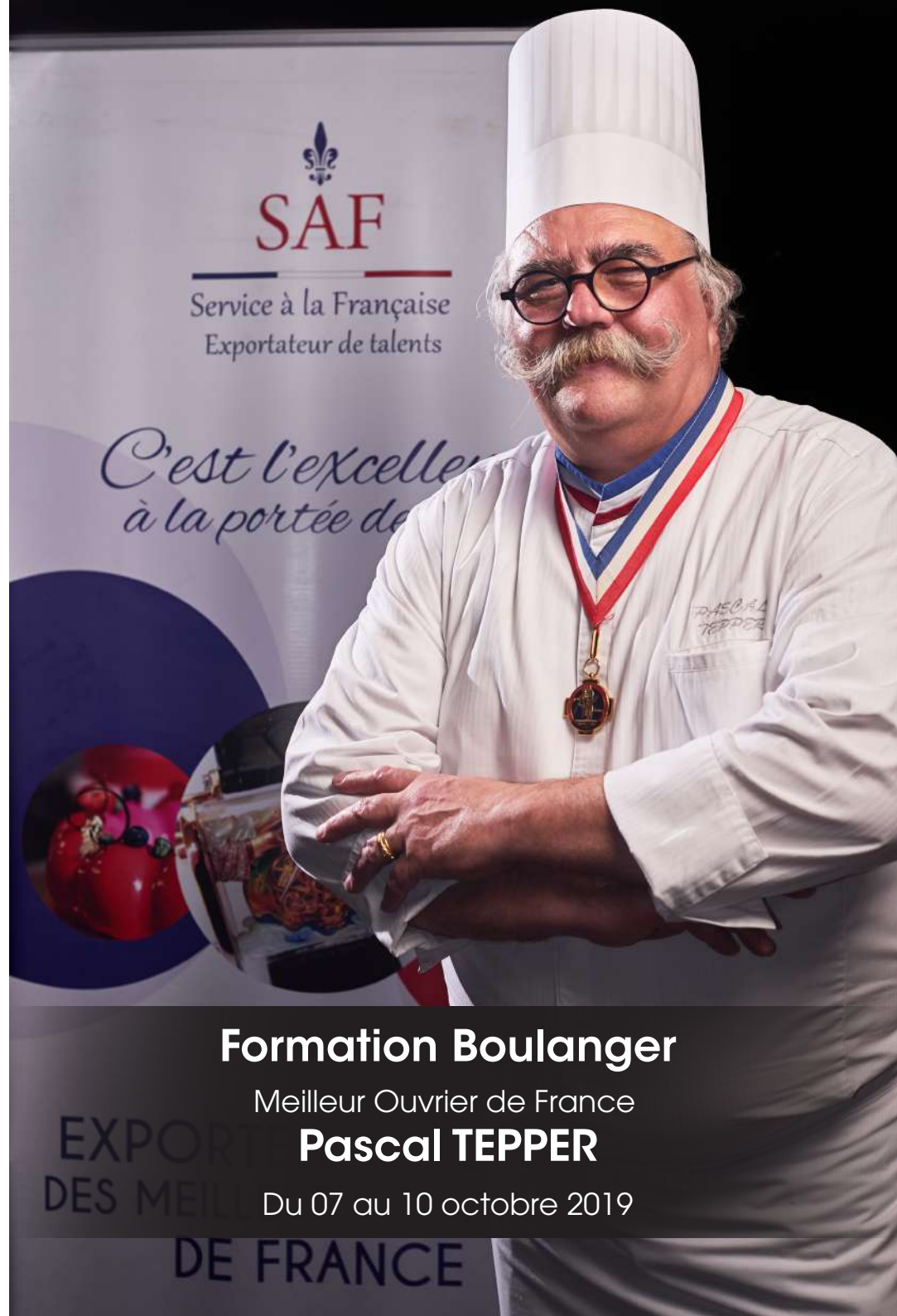
Service à la Française

# Pascal TEPPER

Fils et petit-fils de boulanger Pascal TEPPER a fait ses études de boulanger, pâtissier et chocolatier à Bruxelles, en Belgique. Pascal a travaillé dans les maisons les plus prestigieuses telles que Leonidas, Zener et Wittamer - fournisseur de pâtisseries de la Cour royale de Belgique. En 2000, Pascal TEPPER a remporté le titre prestigieux de « Meilleur Ouvrier de France boulanger ».

Pascal TEPPER a reçu les plus hautes distinctions qu'un boulanger peut recevoir telles que Le Mercure d'Or (1986), Le Trophée de l'Artisanat (2002), puis Pascal a reçu la médaille officielle de membre du Club Elite de la Boulangerie Internationale, un club très fermé le rendant célèbre pour la qualité de ses pains dans le monde entier.

Fort de ces reconnaissances et auteur de plusieurs ouvrages sur la boulangerie en 2013, il a concrétisé le concept de franchise de boulangerie à Dubaï, aux Émirats arabes unis et qu'il développe à travers le monde.



## Formation Boulanger

Meilleur Ouvrier de France

**Pascal TEPPER**

Du 07 au 10 octobre 2019

# Préambule

La formation permettra aux boulangers de progresser leurs techniques boulangères et de préparation de viennoiserie (luxe et fantaisies) parfaitement adaptées aux petits déjeuners des hôtels et resorts ou aux boulangers indépendants qui souhaitent développer une gamme gourmande. La formation permettra aux pâtisseries et boulangers de l'île Maurice de parfaire leurs connaissances des techniques de fabrication artisanales et créatives.

## Le Boulanger

Il assure la fabrication des produits boulangers quelles que soient les conditions matérielles en utilisant toutes les méthodes afin d'obtenir des produits présentant des qualités optimales. Il sait fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique. Il sait fabriquer tous les types de pains, de viennoiseries et de produits traiteurs boulangers.



« Viennoiserie de luxe et fantaisies, panification gourmande française association pain spéciaux plats français en accompagnement des menus français, mauriciens et indiens »

### **Objectifs de la formation**

Consolider les bases et approfondir les connaissances du stagiaire pour lui permettre :

- De renforcer sa créativité,
- De maîtriser parfaitement les classiques de la boulangerie et les viennoiseries en particulier,
- De réaliser des produits et décorations innovantes,
- De réaliser des produits adaptés à la production de chaque entreprise.

### **Méthode pédagogique**

La formation combine apports théoriques en salle le matin, des démonstrations exécutées par le formateur Meilleur Ouvrier de France et des exercices pratiques ; permettant aux stagiaires de mettre en œuvre leurs connaissances et d'accroître leur dextérité professionnelle l'après-midi.

### **Public concerné**

Cette formation s'adresse aux professionnels confirmés et amateurs ayant déjà des bases.

### **Accompagnement des stagiaires**

Pendant les jours de la formation, les stagiaires sont étroitement suivis et conseillés par le Meilleur Ouvrier de France. Tout au long de la formation, le formateur conseille les stagiaires et partage ses connaissances. A l'issue de la formation, chaque stagiaire recevra une attestation de participation avec succès à une formation professionnelle dispensée et validée par un Meilleur Ouvrier de France.

## Contenu de la formation

Les 4 jours se dérouleront avec des degrés de difficulté progressifs. La formation s'articule autour de différentes spécialités qui sont abordées progressivement et au travers de nombreux exercices pratiques tout au long des jours de formation.

La formation permettra d'alterner des cours théoriques et des cours pratiques en atelier/laboratoire avec l'objectif de :

- Disposer des bases pour réaliser les spécialités suivantes qui sont abordées de manière très détaillée:
- Pains: Baguette de tradition avec levain liquide, Baguette de tradition française en direct, Baguette de tradition française pointage retardé, Baguette de tradition française sur pâte fermentée, Fougasse, Pain à l'orange, Pain à la poudre de noisette, Pain au fenouil et basilic, Pain au vin et à la rosette, Pain aux noix, Pain aux olives, Pain de campagne sur poolish, Pain de Mie, Pain de tradition aux céréales, Pain de Seigle, etc.
- Viennoiseries: Brownies, Carrés du goûter framboise pistache, Cookie chocolat, Fleur cassis, Fondant à la mandarine, Goutte Framboises, Madeleines, Pate à Brioche, Pate à Brioche simple, Pate à croissant colorée, Pate à croissant, Pate levee feuilletée 2kg, Pate Sable Breton, Pomme Calva, Puits Rhubarbe Framboise, Terril aux noix, etc.

Pendant la partie pratique, les stagiaires interviendront aux côtés du formateur pour réaliser des pains artisanaux français en équipe.

CONCOURS DU QUATRIEME JOUR : Le quatrième jour sera dédié à un concours « viennoiseries originales gourmandes » par équipe ou chaque groupe créera une viennoiserie « goûts et couleur de l'océan indien » originale avec présentation de sa fiche technique.

La session pourra être filmée.



# PROGRAMME DÉTAILLÉ

## Jour 1

**8h30 à 10h30 (en salle) Niveau de difficulté 1 :**

- Rappel des bases sur la fabrication des produits boulangers et l'élaboration des classiques de la boulangerie. Les qualités principales des produits : qualité gustative, originalité, régularité des produits.

**10h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30 (en laboratoire) :**

- Pratique avec l'ensemble des stagiaires, travail en équipe pour la réalisation de la fiche technique et l'élaboration des viennoiseries et viennoiseries originales.

## Jour 2

**8h30 à 10h30 (en salle) Niveau de difficulté 2 :**

- Rappel des bases sur la fabrication des produits boulangers et l'élaboration des classiques de la boulangerie, pain d'autrefois et pains spéciaux. Les qualités principales des produits : qualité gustative, originalité, régularité des produits.

**10h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30 (en laboratoire) :**

- Pratique avec l'ensemble des stagiaires, travail en équipe pour la réalisation de la fiche technique et l'élaboration du pain de tradition française, pain au levain, pain de seigle, le pain de campagne, pain d'autrefois et pains spéciaux.

## Jour 3

**8h30 à 10h30 (en salle) Niveau de difficulté 3 :**

- Rappel des bases sur la fabrication des produits de Viennoiseries levées feuilletées et Viennoiseries levées pour préparer la pratique de l'après-midi.

**10h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30 (en laboratoire) :**

- Pratique avec l'ensemble des stagiaires, travail en équipe pour la réalisation de la fiche technique et l'élaboration de Viennoiseries levées feuilletées et Viennoiseries levées.

## Jour 4

**8h30 à 09h30 (en salle)**

- Préparation, réflexion par équipes avec l'aide du formateur pour les préparations sur le concours de « viennoiseries originales gourmandes » les qualités principales des produits : qualité gustative, originalité, régularité des produits.

**10h30 à 12h30 et 13h30 à 16h30 (en laboratoire) :**

- Réalisation et dégustation des réalisations devant un jury.
- **17h00** remise des certificats à l'ensemble des stagiaires et du résultat du concours « tablier rouge » pour les membres de l'équipe gagnante.

Un repas sera servi à midi



Service à la Française

*L'excellence à la portée de tous !*  
Formations par les Meilleurs Ouvriers de France



Service à la Française

24 classes, 15 métiers par an pour faire progresser l'artisanat mauricien | [www.servicealafrancaise.com](http://www.servicealafrancaise.com)



**PASSEPORT SAF PAR LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE, VOTRE PARCOURS VERS L'EXCELLENCE**

## SERVICE À LA FRANÇAISE

Opérateur International de  
l'organisation Service à la Française  
Moka Business Centre, Mount Ory road, Bon-Air, Moka, Mauritius

Téléphone: (+230) 434 1271  
[inscription@servicealafrancaise.com](mailto:inscription@servicealafrancaise.com)  
[www.servicealafrancaise.com](http://www.servicealafrancaise.com)