



FORMATION

PÂTES  
FEUILLETÉES



Un fournil. Un savoir-faire unique. Le cœur de ce métier artisanal est là. La Maison Foricher met tout en œuvre pour vous transmettre ce dont vous avez besoin et vous accompagne au long du chemin de la réussite, pas-à-pas.

**Parce que chaque farine nécessite un savoir-faire spécifique, parce que seule l'excellence fait la différence, la Maison Foricher ne conçoit pas la relation sans formation.**

Foricher met à votre disposition un fournil et ses meilleurs artisans « passeurs de savoir-faire ». Après une journée avec eux, vous aurez acquis votre propre tour de mains.

**SOCIETE FORICHER**  
1 Avenue de la République  
95400 ARNOUVILLE  
01 39 94 62 94



contact@foricher.com  
www.foricher.com



Meunier **indépendant** & **engagé** au service des artisans boulangers

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES & BÉNÉFICES : ACQUÉRIR VOTRE PROPRE TOUR DE MAINS

- Fabrication, selon des recettes fournies, d'une gamme de **14 produits feuilletés** réalisés avec la farine T55 Feuilletage :
  - Recettes sucrées :
    - Chausson aux pommes
    - Palmier
    - Vol au vent aux fruits rouges
    - Galette frangipane
  - Recettes salées
    - Tourte aux pommes de terre
    - Pâte à la viande
    - Millefeuille au saumon
- Applications approfondies des techniques boulangères
  - Organisation du processus de fabrication : pétrissage, laminage, façonnage, cuisson

## PRÉ-REQUIS

- Avoir un CAP Boulanger ou un CAP Pâtissier
- Préparer le diplôme

## PUBLIC

- Boulanger
- Pâtissier

## DURÉE DE LA FORMATION

- 1 journée : de 9h à 13h et 14h à 17h

## LIEU DE FORMATION

- Dans le fournil équipé de l'unité de production de Foricher - Les Moulins :  
Le Moulin des Gaults - Lieu-dit Les Gaults - 45500  
POILLY-LEZ-GIEN

## PARTICIPANTS

- De 4 à 10 personnes

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Alternance de théorie et de mises en pratique avec une proportion majeure d'exercices calibrés à difficultés progressives
- Présentation théorique des gammes de farines et des produits associés
- Démonstrations successives de toutes les étapes de fabrication par le formateur
- Questionnaire sur des connaissances techniques boulangères
- Présentation et explication en détail des recettes
- Travail en binôme

**SOCIÉTÉ FORICHER**  
1 Avenue de la République  
95400 ARNOUVILLE  
01 39 94 62 94



Meunier **indépendant** & **engagé** au service des artisans boulangers

contact@foricher.com  
www.foricher.com

