

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tel: 01 64 04 82 75



# OUVRIRE SA BOULANGERIE 100% FARINES BRUTES

**Durée:** 15.00 heures (2.00 jours)

### Profils des apprenants

- Boulangers Pâtisseries
- Personnes susceptibles d'ouvrir une boulangerie

### Prérequis

- aucun

### Accessibilité

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE ([christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com))

### Modalités d'accès

Mail : [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tél : 01 64 04 82 75

### Délais d'accès

Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande.

Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.

## Objectifs pédagogiques

- Définir une gamme de produits en vue d'une reprise ou création de boulangerie (panification)
- Se familiariser avec les techniques et les notions de bases en boulangerie (panification)
- S'initier et se perfectionner à l'utilisation du levain en panification (panification)
- Apprendre les valeurs de la boulangerie artisanale (formation en salle)
- Maîtriser les missions du chef d'entreprise (formation en salle)

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



- Maîtriser les taux de TVA applicables aux produits de la boulangerie (formation en salle)
- Acquérir les méthodes pour développer les ventes (formation en salle)
- Connaître les obligations liées à l'étiquetage (formation en salle)

### Contenu de la formation

- Accueil des apprenants - PANIFICATION
  - Présentation des locaux, de la journée et des supports
  - Explication des recettes
  - Présentation sur les levains
  - Rappel des règles d'hygiène
- Fabrication des pains - PANIFICATION
  - Pétrissage et façonnage des produits en pousse lente
  - Pétrissage et façonnage des produits en direct
  - Réalisation des finitions
  - Cuisson des produits
- Présentation des produits - PANIFICATION
  - Dégustation et débriefing
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - Visualisation du processus de fabrication des farines
  - Clôture de la formation avec évaluation
- Présentation des valeurs de l'Artisanat (= RSE) - FORMATION EN SALLE
  - Savoir-faire
  - Former ses équipes pour transmettre les savoirs
  - Utiliser des produits locaux et de saison pour avoir un faible bilan carbone
  - La Nutrition : satiété, indice glycémique, levain
- Initiation au parcours client pour le créateur d'entreprise - FORMATION EN SALLE
  - Bien gérer son image digitale : Réseaux sociaux, site internet
  - Penser aux messages visibles depuis l'extérieur du magasin
  - Observer son environnement et son point de vente pour améliorer le parcours client (orientation des flux, zone chaude de vente, adapter son offre produit en fonction du moment de la journée...)
- Maîtriser les 5 phases de la vente en commerce alimentaire - FORMATION EN SALLE
  - Introduction : Bien accueillir dans une boutique bien achalandée
  - Découverte des besoins : Identifier et écouter les besoins du client
  - Présentation et argumentation : pour valoriser votre savoir-faire

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



- Vente complémentaire ou vente additionnelle (les clefs du succès)
- Conclusion, vérification et encaissement. Reformuler pour éviter les malentendus
- Apprendre les règles des Taux de TVA applicables en Boulangerie - FORMATION EN SALLE
  - TVA à 5,5%
  - TVA à 10%
  - TVA à 20%
- Présentation des règles d'étiquetage - FORMATION EN SALLE
  - Pour le pain
  - Pour les produits emballés
  - Pour les produits congelés

### Organisation de la formation

#### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un boulanger conseil pour le module "Panification" et par une formatrice pour le module "Formation en salle" de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans un espace dédié à la formation.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- Documents supports de formation projetés.
- Fiches recettes (livret)
- Livret des formations
- Quiz en salle (2 quiz : panification et formation en salle)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

#### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tel: 01 64 04 82 75



**Prix HT : 540.00**