

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

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

Tel: 01 64 04 82 75



# PETITE RESTAURATION 1 jour

**Durée:** 7.00 heures (1.00 jours)

### Profils des apprenants

- Artisans Boulangers Pâtisseries

### 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

- Connaître les différentes variétés de pain appropriés
- Apprendre la fabrication des sauces entrant dans la composition des produits
- Maîtriser l'association et l'équilibre culinaire des différents produits
- Maîtriser les conditions d'hygiène
- Acquérir les méthodes pour développer les ventes

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

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

Tel: 01 64 04 82 75



### Contenu de la formation

- Accueil des apprenants
  - Présentation des locaux, de la journée et des supports
  - Explication des recettes (pain, sauces...)
  - Rappel des règles d'hygiène
- Préparation des ingrédients
  - Découpe des ingrédients
  - Cuisson des ingrédients et des pains
  - Elaboration des préparations
- Assemblage des produits
  - Mise en place des garnitures
  - Montage des produits (et emballage)
  - Cuisson des produits
- Présentation des produits
  - Dégustation et débriefing
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - Clôture de la formation avec évaluation

### Organisation de la formation

#### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- Fiches recettes (livret)
- Livret des formations
- Travaux pratiques / mises en situation
- Quiz en salle
- 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

Ecole Bourgeois Frères | Impasse du Moulin Verdelot 77510 | Numéro SIRET: 90497541400015  
Numéro de déclaration d'activité de formation : 11770775477 auprès du Préfet de Région Ile-de-France  
Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

v22.04

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

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

Tel: 01 64 04 82 75



- 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.

**Prix HT : 290.00**