

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

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

Tel: 01 64 04 82 75



# REPRENDRE (CRÉER) UNE BOULANGERIE - Fabrication

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

### Profils des apprenants

- Artisans Boulangers Pâtisseries
- Personnes susceptibles d'ouvrir une boulangerie

### Prérequis

- aucun

### Accessibilité

Nos ateliers et 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 89 53 49 88

### Délais d'accès

Le planning des ateliers et 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 l'atelier ou de la formation.

### Objectifs pédagogiques

- Définition d'une gamme de produits en vue d'une reprise ou création de boulangerie
- Familiarisation avec les techniques et notions de bases en boulangerie
- Initiation à l'utilisation du levain en panification

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

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

Tel: 01 64 04 82 75



### Contenu de l'atelier

- Accueil des apprenants
  - Présentation des locaux, de la journée et des supports
  - Explication des recettes
  - Rappel des règles d'hygiène
- Fabrication des pains
  - Pétrissage et façonnage des produits en pousse lente
  - Pétrissage et façonnage des produits en direct
  - Réalisation des finitions
  - Cuisson des produits
- Présentation des produits
  - Dégustation et débriefing
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - Visualisation du process de fabrication des farines
  - Clôture de l'atelier avec évaluation

### Organisation de l'atelier

#### Equipe pédagogique

L'Atelier sera assuré par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans un espace dédié à l'atelier.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de l'atelier.
- Fiches recettes (livret)
- Livret des ateliers et formations
- Travaux pratiques / mises en situation

#### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de l'atelier

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de l'atelier.