

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



FARINES BRUTES ET PRODUITS FERMIERS

Durée: 21.00 heures (3.00 jours)

Profils des apprenants

- Boulangers Pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie/pâtisserie

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)

Modalités d'accès

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

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

- Savoir utiliser différents types de levains
- Apprendre à travailler avec des produits bruts, locaux et fermiers en respectant le cycle des saisons
- Définir une gamme de produits 100% fait maison
- Savoir rationaliser les quantités et optimiser l'organisation et le temps de production

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



Contenu de la formation

- Accueil des apprenants
 - Présentation des locaux, de la journée et des supports
 - Explication des recettes (livret)
- Préparation des différents produits
 - Rafranchi des levains (liquide, dur et seigle)
 - Pétrissage des pâtes (pain, feuilletage, brioche, tarte, sablés...)
 - Façonnage des produits
 - Tourage et détaillage de la pâte feuilletée
 - Réalisation des différentes préparations salées et sucrées (pizza, pâté lorrain, pains garnis, flan, cakes, tartes, sablés...)
 - Cuisson des produits
- Présentation des produits
 - Rangement et nettoyage des locaux
 - Mise en valeur des produits
 - Dégustation et débriefing
 - 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 un espace dédié à la formation
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaires, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- Fiches recettes (livret)
- 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

- Feuilles de présence

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



- 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 : 975.00