

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

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

Tel: 01 89 53 49 88



# IMMERSION DANS LA BOULANGERIE D'AUJOURD'HUI

**Durée:** 35.00 heures (5.00 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](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 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

- Acquérir de nouvelles techniques de travail ou les améliorer
- Réaliser une gamme de produits de qualité et innovante, 100% fait maison
- Optimiser l'organisation d'une production
- Savoir utiliser les différents types de levains

## 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, du déroulement de la formation et des supports
  - Revue des recettes mises en œuvre durant la formation
  - Rappel des règles d'hygiène
- Réalisation des différents produits (fabrication)
  - Préparation des différentes pâtes
  - Détaillage et façonnage des différents produits
  - Réalisation des mélanges et garnitures
  - Assemblage et cuisson des produits
  - Réalisations des finitions
- Les bases de la boulangerie (formation en salle)
  - La théorie sur le levain
  - Connaître ses produits
  - Mise en avant magasin
  - Acquérir les bases de la vente
  - Définir les missions du chef d'entreprise
- 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 et une formatrice 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)
- Travaux pratiques / mises en situation

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

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

Tel: 01 89 53 49 88



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

**Prix HT : 1400.00**