

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



REPRENDRE (CRÉER) UNE BOULANGERIE - Fabrication

Durée : 21.00 heures (3.00 jours)

Profils des apprenants

- Artisans Boulangers Pâtisseries
- Personnes susceptibles d'ouvrir ou de reprendre 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)

Modalités d'accès

Mail : 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
- Savoir créer et utiliser un tableau de bord : suivi CA et perte hebdomadaire, suivi et exploitation des indicateurs pour établir des projections à court terme

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Contenu de l'atelier

- Accueil des apprenants (FABRICATION)
 - Présentation des locaux, de la journée et des supports
 - Explication des recettes
 - Rappel des règles d'hygiène
- Fabrication des pains (FABRICATION)
 - Pétrissage et façonnage des produits en pousse lente
 - Pétrissage et façonnage des produits en direct
 - Réalisation des finitions
 - Cuisson des produits
- Présentation des produits (FABRICATION)
 - Dégustation et débriefing
 - Rangement et nettoyage des locaux
 - Clôture de l'atelier avec évaluation
- Module 1 (GESTION)
 - Le Marché de la boulangerie
 - Contexte général : énergie, tendance, marché, inflation, concurrence
 - Intérêts de la gestion : exemples concrets de performance
 - Travail sur la notion de prix de revient / coût de revient
 - Calcul du coût matières premières d'un produit (20/80)
 - Indicateurs clés : différents ratios
 - Prix de vente / valorisation de son travail / concurrence
- Module 2 (GESTION)
 - Exercices pratiques avec un tableur : calcul des prix de revient, exemples avec les produits fabriqués en session pratique.
 - Définir de bons prix de vente
 - Présentation des bonnes pratiques du Snacking
 - Calcul et échanges autour des prix de revient en snacking
 - Moments d'échanges / questions
 - Bilan avec présentation d'une bonne organisation
- Visualisation du process de fabrication des farines (VISITE MOULIN)

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

L'atelier sera assuré par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères pour la partie FABRICATION puis par Erwan Guillou, expert en gestion et pilotage d'entreprise.

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)
- Exercices pratiques / mises en situation
- Documents supports

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

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