

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



MIEUX CONNAITRE SES PRODUITS

Durée : cours en ligne de manière asynchrone

Profils des apprenants

- Vendeur(se) en boulangerie, pâtisserie ou point chaud
- Commercial Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie
- Responsable du personnel de vente en boulangerie, pâtisserie ou point chaud

Prérequis

Aucun

Équipements nécessaires

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette/ordinateur et d'un matériel audio (écouteurs/casques).
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.
- Avoir un support pour la prise de notes et le stockage les documents téléchargeables du cours.

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.

Dès votre inscription validée, nous vous enverrons par email sous 48 heures (hors weekend et jours fériés en France) vos codes d'accès à notre plateforme de formation en ligne. L'accès est valable pendant 1 mois à compter de la date de validation.

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Objectifs pédagogiques

Caractériser les ingrédients utilisés en boulangerie (composition, types, appellations, procédés de fabrication, caractéristiques, critères de qualité) pour être capable de répondre à des questions des clients sur les ingrédients.

Contenu de l'atelier

- **Le blé en panification**
 - Que doit-on savoir sur le blé ? Quelle est son origine ?
 - Comment passe-t-on du grain au pain ?
- **La farine de blé en panification**
 - La fabrication de la farine.
 - Connaître sa farine.
 - Choisir sa farine.
- **Les farines et graines en panification**
 - Les autres farines issues de fruits, céréales et de tubercules.
 - Les différentes graines et flocons utilisés en boulangerie pâtisserie.
- **La levure en panification**

L'origine des levures et leurs domaines d'application, les levures et la fermentation, la levure en boulangerie artisanale, expliquer la levure à un client.
- **Vendre un pain au levain**

Comprendre la fermentation sur levain, les variétés des levains et les arguments de vente pour vendre un pain au levain.

Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

Un support est disponible en cas de besoin concernant l'utilisation de la plateforme du lundi au vendredi de 9h-12h et de 14h-17h. Ses coordonnées vous seront communiquées dans le mail d'inscription.

Moyens pédagogiques et techniques

L'atelier se déroule en ligne de manière asynchrone et personnelle sur une plateforme de formation. Il est interactif et comprend des ressources texte, image, son, vidéo, activités et quiz pour la validation des acquis. Vous pouvez suivre les cours dans l'ordre voulu et les refaire autant de fois que nécessaire.

Notre équipe pédagogique suivra votre progression et restera à votre écoute tout au long de la formation !

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



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

- Relevé de connexion
- Questionnaires à chaque fin de cours à choix multiple pour valider l'atteinte des objectifs. En atteignant un minimum de 80 % de bonnes réponses à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné. 3 tentatives possibles.
- Formulaire d'évaluation de l'atelier

Prix HT :

- **1 crédit** : 80 € HT
- **3 crédits** : 180 € HT (*soit 60 € HT par crédit*)
- **5 crédits** : 250 € HT (*soit 50 € HT par crédit*)
- **À partir de 10 crédits** : 45 € HT par crédit