Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

SALADES ET SANDWICHS CRÉATIFS

Durée : 7.00 heures (1.00 jour)

Profils des apprenants

- Artisans boulangers
- Salariés de boulangerie
- Professionnels de la restauration et du snacking
- Porteurs de projet en boulangerie ou restauration rapide

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

- Maîtriser les techniques de préparation et d'assemblage des salades et sandwichs.

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

- Composer des recettes équilibrées en associant les saveurs, les textures et les couleurs.
- Maîtriser les techniques de montage et de présentation des différents sandwichs.
- Développer une gamme snacking créative, attractive et adaptée à la vente en boulangerie.

Contenu de l'atelier

- Accueil et présentation de l'atelier
  - Présentation des participants et des objectifs de la journée.
  - Présentation des tendances actuelles du snacking et de la restauration boulangère.
  - Échanges autour des pratiques professionnelles et des attentes de la clientèle.
- Apports théoriques et techniques
  - Choix et préparation des matières premières.
  - Association des ingrédients, des saveurs et des textures.
  - Préparation des bases de salades et des accompagnements.
  - Réalisation de sauces, assaisonnements et garnitures.
  - Techniques de montage et d'assemblage des sandwichs.
  - Travail de la présentation et du conditionnement des produits.
  - Organisation de la production et conseils pour optimiser la mise en place.
- Réalisations pratiques
  Mise en œuvre des techniques abordées à travers la fabrication d'une gamme variée de produits :
  Salades et pocket bowls
  - Réalisation de différentes salades composées : italiennes, végétariennes, saumon-avocat, pâtes, niçoises, mexicaines et lentilles.
  - Préparation de pocket bowls à base de pâtes, riz, légumes, quinoa ou boulgour.
  - Travail des assaisonnements, des sauces et des associations de produits.

  Sandwichs et snacking créatif
  - Clubs sandwichs et sando : préparation des garnitures et techniques de montage.
  - Wraps et hallot : travail des garnitures et assemblage.
  - Bagels et hot-dogs : préparation et valorisation des compositions.
  - Focaccias garnies : associations de garnitures et présentation.
  - Egg muffins : préparation et montage.
  - Sandwichs tradition poulet-cacahuètes.
  - Briochés aux œufs brouillés et bacon.

  Les participants travailleront les différentes possibilités de déclinaison afin de construire une offre variée, cohérente et adaptée à leur point de vente.

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

- Présentation et dégustation
  - Présentation des différentes réalisations.
  - Analyse des associations de saveurs, des textures et des présentations.
  - Dégustation des produits réalisés.
  - Échanges autour des possibilités de déclinaison et de commercialisation.

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)
- 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.
- Formulaires d'évaluation de l'atelier.