



ÉCOLE
BOURGEOIS
Frères

FORMATIONS BOULANGÈRES



Notre offre
DE FORMATIONS 2026



Benoit, Christelle et Kristelle



Stéphanie et Juliette



Quentin, Maximilien, Frédéric, Antoine, William, Maxime, Romain, Jules

Pour une parenthèse **PROFESSIONNELLE RESSOURÇANTE...**

À l'École Bourgeois Frères, tout est réfléchi **pour vous offrir l'expérience la plus efficace possible.**

- Les formateurs sont des **boulangers conseils** du moulin, des **experts extérieurs** sélectionnés par nos soins et des **formatrices** expérimentées **côté boutique**
- Le programme tient compte des **coûts matières**, des coefficients... et tout doit être **rentable** et faisable.
- Le **temps dédié à l'entraînement** est prévu dans les formations. Les formateurs sont disponibles pour montrer, observer, expliquer, remontrer... jusqu'à ce que vous ayez bien acquis le tour de main.
- **Toutes les questions sont bonnes à poser** et le formateur prend le temps d'y répondre de façon personnalisée.
- Entre passionnés, on se comprend : vous retrouverez à vos côtés des **collègues** qui partagent vos préoccupations et sont prêts à **partager leurs solutions**.
- Pour les formations de plusieurs jours, **l'hébergement sur place est offert**. L'occasion de démultiplier l'effet immersif du stage et repartir chargé d'une nouvelle énergie.

L'expérience vous tente ou vous questionne ? Contactez Kristelle Marye, notre gestionnaire administrative. Elle saura répondre à vos interrogations, vous orienter vers la bonne formation et vous aider à trouver les financements.

formation@ecolebourgeoisfreres.com
+33 (0)1 89 53 49 88

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

ALIMENTO

Un vrai plus **POUR BOOSTER VOTRE ACTIVITÉ**

Les formations se déroulent sur un à cinq jours. Elles se concentrent sur des thématiques à forte valeur ajoutée, ou des intervenants experts.

Pains au levain, feuilletage, gâteaux de voyage, pâtisseries ou encore viennoiseries... Les contenus sont diversifiés. Pour certains, l'école accueille des Meilleurs Ouvriers de France, apporteurs de techniques haut de gamme.

Dans les locaux dernier cri de l'école à Verdelot, ou le cadre nature du moulin de Couargis, toutes les conditions sont réunies pour profiter pleinement de l'expérience.

Ces formations sont payantes, mais éligibles au financement par les fonds de formation (contactez-nous, nous pouvons prendre en charge les démarches nécessaires).

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)

SOMMAIRE

PANIFICATION	6
Boulangerie durable et engagée	8
100% levain, 0 levure	10
Premiers pas en boulangerie	12
MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE	14
Ma vision de l'artisanat	16
L'essentiel du boulanger	18
Tout au levain	20
L'art du feuilletage	22
Cakes et gâteaux de voyage	24
Viennoiseries d'artisan	26
SUCRÉ - SALÉ	28
Réussir un bon feuilletage	30
Viennoiseries et brioches créatives	32
Entremets et petits gâteaux	34
Bûches	36
Les essentiels de la pâtisserie	38
Glaces et entremets glacés	40
Travail autour de la pizza	42



Formations

PANIFICATION

Boulangerie durable et engagée	8
100% levain, 0 levure	10
Premiers pas en boulangerie	12

Formation

BOULANGERIE DURABLE ET ENGAGÉE

du 23 au 27 février 2026 | du 15 au 19 juin 2026 | du 16 au 20 novembre 2026



Réalisée par un formateur
de l'École Bourgeois Frères

Les bases d'une boulangerie au naturel (5 jours)

Formation de cinq jours autour de la **boulangerie naturelle** : farines bio, levain, fermentations longues et pains authentiques. Entre théorie et pratique, **les participants réaliseront une grande variété de pains et viennoiseries dans le cadre inspirant de notre moulin historique de Couargis.**



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 35 h (5 jours)

Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie / pâtisserie
- Particulier initié



Produits travaillés :

- Rouge de Bordeaux
- Pains à la coupe
- Pain de seigle
- Pain aux céréales
- Panettone (véritable recette)
- Gâche
- Vendéenne + dérivées
- Pain de mie Japonais
- Fougasse aux olives
- Petit épeautre
- Sarrasin – framboise
- Châtaigne
- Petit beurre épeautre miel
- Pizza et focaccia

Contenu de la formation :



Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

Préparation des différents produits

- Rafraîchi des levains (liquide et dur)
- Pétrissage des pâtes (pain, feuilletage, brioche, tarte, sablés...)
- Façonnage des produits
- Tourage et détaillage de la pâte levée feuilletée et de la pâte feuilletée
- Réalisation des différentes préparations salées et sucrées (pizza, panettones, biscuits ...)
- Cuisson des produits

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Apprendre à travailler des farines brutes avec pré-fermentation
- Découverte du panettone
- Travail sur la longue fermentation
- Découverte d'une gamme salée et sucrée boulangère
- Travail de la pizza avec bigga
- Apprendre le travail du tourage

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.



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
- **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 (QCM)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 1490 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

100% LEVAIN, 0 LEVURE

du 30 au 31 mars 2026 | du 3 au 4 juin 2026 | du 26 au 27 octobre 2026



Réalisée par Tristan LE GAUDU

Plus digeste, mieux conservé, plus productif... Et si le pain 100 % levain était une mine d'or ? (2 jours)

Tristan, boulanger de @nos_pains_nos_gains, partage lors d'une formation de deux jours ses **secrets de pains et brioches au levain, sans levure ajoutée**, à travers plusieurs recettes emblématiques.



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

Pains sur farine T80 fantaisie : en tourte et en pain long, façonné en banneton, sur toile, avec pochoir et coupe plaisir – pousse lente

Pain au petit épeautre – pousse lente

Pain de seigle – en direct

Pain tradition – en direct, pointage bac, sans levure

Pain nordique – pousse lente

Pain Bara (blé/sarrasin) – pousse lente

Brioche 100 % levain



Contenu de la formation :

Premier jour de formation

- Accueil des apprenants : présentation des locaux, des supports et du déroulement de la formation
- Formation théorique sur le levain
- Pétrissage des pâtes en pousse lente
- Pétrissage des levains pour le lendemain



Deuxième jour de formation

- Lamage et utilisation des pochoirs
- Cuisson des pains en pousse lente (effectués la veille)
- Conception des pains en direct
- Rangement et nettoyage des locaux
- Présentation des produits : mise en valeur des produits, dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre et maîtriser la fermentation naturelle au levain sans ajout de levure
- Conduire un levain actif et gérer les temps de fermentation (contrôle du PH)
- Réaliser des recettes de pains et brioches 100 % levain garantissant qualité, digestibilité et conservation

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.

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
- **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 (QCM)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 690 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

PREMIERS PAS EN BOULANGERIE

du 13 au 17 avril 2026 | du 7 au 11 décembre 2026



Réalisée par un formateur
de l'École Bourgeois Frères

Premiers pas en boulangerie – Devenir aide-boulangier (5 jours)

En pleine pénurie de personnel, il peut être tentant d'embaucher un **novice motivé**... Et de le former. Cette session de 5 jours a été imaginée pour vous y aider : l'apprenant découvre et **met en pratique** l'ensemble des **fondamentaux** de la boulangerie. Il apprend les **bons gestes** et les **techniques de base**, tout en travaillant le rythme et la régularité nécessaires à la production en série et à la productivité en fournil.



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 35 h (5 jours)

Profils des apprenants :

- Personnes souhaitant se former aux bases de la boulangerie artisanal



Produits travaillés :

Pain courant Français (pousse lente)

Pain de tradition Française

Pain de campagne

Pain complet

Pain de seigle

Pain de mie

Produits qui peuvent évoluer en fonction de la personne à former



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la formation et des supports
- Partie théorique : découverte des différentes farines

Préparation des différents produits

- Pétrissage des pâtes (pain courant, tradition, pains spéciaux)
- Façonnage des produits
- 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

Objectifs pédagogiques :

- Réaliser les gestes fondamentaux de la boulangerie (pesée, pétrissage, division, façonnage simple, enfournement)
- Identifier et utiliser les matières premières essentielles (farines, levure, sel, eau) et comprendre leur rôle dans les recettes de base
- Appliquer les recettes de base (pain courant, baguette, pains simples) en respectant les dosages et les étapes clés
- Utiliser le matériel professionnel courant (pétrin, façonneuse simple, four) en respectant les consignes de sécurité
- Travailler avec une organisation efficace permettant de gagner en rapidité d'exécution

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.

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 1490 €

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
- **Quiz** en salle
- **Mise à disposition** en ligne de **documents supports** à la suite de la formation

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.



Formations

MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Ma vision de l'artisanat	16
L'essentiel du boulanger	18
Tout au levain	20
L'art du feuilletage	22
Cakes et gâteaux de voyage	24
Viennoiseries d'artisan	26

Formation

MA VISION DE L'ARTISANAT

du 20 au 21 avril 2026



Réalisée par Joël SCHWALBACH (MOF 2015)

Impeccable originalité en boutique (2 jours)

Devenu Meilleur Ouvrier de France, **Joël Schwalbach** n'en reste pas moins **artisan boulanger et chef d'entreprise**. À Forbach, où il a repris l'entreprise familiale, il continue à piloter le fournil et à imprimer son **exigence à la production**. C'est de ce quotidien et de ses produits qu'il vient témoigner pendant deux jours : **organisation, recettes, astuces**, il partage son expertise pour vous enrichir.

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie / pâtisserie
- Particulier initié



Produits travaillés :

- Pain au levain
- Pain fantaisie
- Pain de campagne
- Pain aux graines
- Croissant
- Pain aux chocolat
- Viennoiseries garnies
- Panettone



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 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

- Rafrâchi des levains (liquide et dur)
- Pétrissage des pâtes (pain, feuilletage, brioche ...)
- Façonnage des produits
- Tourage et détaillage de la pâte levée feuilletée
- 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

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir une gamme de viennoiseries originale
- Apprendre le façonnage des pains fantaisie
- Travailler sur une gamme de pains au levain

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.



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
- **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 (QCM)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 840 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

L'ESSENTIEL DU BOULANGER

du 26 au 27 octobre 2026



Réalisée par Valentin LEVRARD (MOF 2023)

Les produits incontournables, en version parfaite (2 jours)

Dans cette formation de deux jours, le **Meilleur Ouvrier de France Valentin Levrard (MOF 2023)** partage ses **recettes**, ses **méthodes de travail** et son **approche du métier**.

Les participants aborderont la réalisation de **pains au levain**, de **grosses pièces**, de **viennoiseries**, ainsi que les **spécialités** et **viennoiseries signatures** du formateur.



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Croissant
- Pain au chocolat
- Tresse praliné
- Brioche orange
- Brioche finger Bounty
- Brioche Cappuccino
- Brioche Fallue
- Kouglof
- Brioche à tête
- Babka
- Pain au chocolat revisité
- Pains au levain
- Tradition Française
- Viennoiserie striée coco-framboise
- Carré moelleux pécan et cassis



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

Réalisation des différents produits

- Pétrissage des pâtes
- Division et façonnage des pâtes
- Tourage des viennoiseries
- Cuisson des différents produits

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les techniques de base et avancées des pâtes levées, brioches et pâtes levées feuilletées.
- Réaliser des viennoiseries traditionnelles et garnies avec des textures et saveurs optimales.
- Développer créativité et esthétique dans le façonnage, la finition et la présentation des produits.

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.

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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 840 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

TOUT AU LEVAIN

du 18 au 19 mars 2026



Réalisée par Alexandre LAUMAIN (MOF 2023)

La fermentation appliquée aux pains et à la viennoiserie (2 jours)

Alexandre Laumain est un expert du levain. Pains en tous genres, brioches, viennoiseries,... il les fait tous lever avec un ferment de ses soins et le résultat est bluffant, tant au niveau esthétique que gustatif. Comment fait-il ? **Il l'explique, en théorie et en pratique (pour une quinzaine de recettes originales)**, durant cette formation de deux jours.



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Pain de tradition française
- Pain de Lodève
- Pain au blé torréfié
- La couronne bressane
- La barre nutrition
- Pain aux céréales en méthode inversée
- Tourte de meule
- Pain de mie sur empois d'amidon
- Krisrolls
- Pain viennois aux oignons frits
- Focaccia
- Focaccia à la patate douce
- Pain chocolat café
- Brioche à partager
- Brioche café



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (pâte, levain...)

Partie théorique

- Explications sur la typicité des fermentations aux levains panaires et de viennoiseries.
- Explications des grands principes de la fermentation en Respectus panis ainsi que sur l'approche nutritionnelle en boulangerie.

Réalisation des différents produits

- Pétrissage des pâtes
- Division et façonnage des pâtes
- Réalisation des finitions
- 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

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre le fonctionnement de la fabrication d'un levain
- Apprendre de nouvelles recettes de pain et viennoiseries
- Découvrir la méthode de fermentation en Respectus Panis

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.



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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 840 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

L'ART DU FEUILLETAGE

du 7 au 8 octobre 2026



Réalisée par
Cyrille VAN DER STUYFT (MOF 2015)

Galettes et croissants de virtuose (2 jours)

Avec lui, l'Épiphanie ressemble à un défilé de vedettes. Ses **feuilletages** sont **précis, réguliers, développés**... superbes ! Aussi, pour tous ceux qui souhaitent progresser dans la fabrication des **galettes** et des **viennoiseries**, ces deux jours sont parfaits ! Cyrille Van der Stuyft, auteur du livre Viennoiserie, et Meilleur Ouvrier de France 2015, partage ses recettes, ses **secrets** et ses **tours de main**. Une occasion idéale de passer au niveau supérieur !

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Frangipane amande
- Myrtille – fleur d'oranger
- Fruits rouges
- Café
- Orange – chocolat
- Praliné noisette – chocolat
- Citron
- Pistache – framboise



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (pâtes, appareils, garnitures...)

Préparation des différents produits

- Réalisation de la pâte feuilletée
- Réalisation des différents appareils
- Réalisation des garnitures

Assemblage des produits

- Cuisson des produits
- Réalisations des finitions

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Revoir les bases du feuilletage inversé
- Savoir réaliser différentes garnitures et finitions

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.

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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 840 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation CAKES ET GÂTEAUX DE VOYAGE

du 11 au 13 mai 2026 | du 23 au 27 novembre 2026



Réalisée par Jonathan MOUGEL (MOF 2019)
et formateur BELLOUET CONSEIL

Nomades et rentables ! (3 jours)

Le **cake**, classique indémodable, séduit petits et grands. Grâce aux recettes **Bellouet Conseil**, il se réinvente : **chocolat-noisette** pour le petit-déjeuner, **pain d'épices** pour les fêtes, coco-passion en cadeau gourmand. Myrtille-crumble, citron ou marrons confits... Autant de saveurs pour **enrichir votre offre** et **booster vos ventes** !



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 21 h (3 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Le Brooky
- L'Éthiopie
- Le Caramiel
- Le Longueur Orange Noisette
- Le Chocobloc
- Le Bergeron
- Le Cake Vert Galante
- Le Moelleux à Nice
- Le Grand Cookie
- Cookies garnis pécan
- Le Mixte
- Le Gianduja tartinable
- Les Marmelades
- Les Pâtes à tartiner
- La Madeleine
- Chausson aux cerises
- Les Financiers
- Les Babas Boc



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

Réalisation des différents produits

- Réalisation des différentes pâtes
- Réalisation des différents appareils
- Réalisation des garnitures

Assemblage des produits

- Cuisson des produits
- Réalisations des finitions

Présentation des produits

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation



Objectifs pédagogiques

- Diversifier (ou créer) son offre de cakes et gâteaux de voyage avec des produits qualitatifs
- Apprendre différentes techniques de garniture et de finition
- Connaître les techniques permettant une meilleure conservation des produits

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.

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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 1185 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

VIENNOISERIES D'ARTISAN

du 28 au 29 septembre 2026



Réalisée par Olivier MAGNE (MOF 2015)

Croissants de virtuose (2 jours)

Olivier Magne a grandi dans le Cantal et appris la boulangerie avec son grand-père. Il a ensuite repris l'**entreprise familiale**, tout en enseignant au Centre de formation d'Aurillac... puis à l'INBP. **Meilleur Ouvrier de France depuis 2015**, il s'est fait connaître pour la création de **Farine & O**, dès l'année suivante, à Paris. Devenu consultant à plein temps, il se distingue par son attention à la **rentabilité** et sa **créativité**.

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Pâte levée feuilletée
- Pâte levée brioche
- Pain au lait
- Pâte à brioche feuilletée
- Croissant
- Pain au chocolat
- Rosace chocolat pistache
- Pain au chocolat revisité
- Nid au chocolat
- Tzarine à la vanille
- Toupie cassis citron
- Suisse strié aux pépites de chocolat



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (pâtes, appareils, garnitures...)

Préparation des différents produits

- Pétrissage des pâtes
- Réalisation des différents appareils et garnitures
- Tourage et détaillage

Assemblage des produits

- Cuisson des produits
- Réalisations des finitions

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Réaliser une large gamme adaptée à votre environnement
- Réaliser une offre alliant technicité et modernité faite de classiques mis au goût du jour et de produits innovants
- Apport technologique, comparaisons de procédés

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.

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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 840 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.



Formations

SUCRÉ - SALÉ

Réussir un bon feuilletage	30
Viennoiseries et brioches créatives	32
Entremets et petits gâteaux	34
Bûches	36
Les essentiels de la pâtisserie	38
Glaces et entremets glacés	40
Travail autour de la pizza	42

Formation

RÉUSSIR UN BON FEUILLETAGE

du 29 au 30 juin 2026 | du 14 au 15 septembre 2026



Réalisée par un formateur
de l'École Bourgeois Frères

La voie royale pour une épiphanie réussie (2 jours)

Cette formation de 2 jours permet de maîtriser les meilleures **pratiques de production**, le **choix du feuilletage** (classique ou inversé) et des **garnitures** (frangipane ou crème d'amandes). Elle offre aussi une **source d'inspiration** pour créer des recettes originales et réutiliser les techniques de pâte feuilletée dans d'autres produits (palmiers, chaussons, millefeuilles, etc.).

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Galettes pistache-griotte
- Galette noisette
- Galette citron
- Galette pomme-cannelle
- Galette poire-chocolat
- Palmier
- Allumettes glacées
- Chausson aux pommes
- Tourtes salées



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (pâtes, appareils, garnitures...)

Réalisation des différents produits

- Réalisation des différentes pâtes
- Réalisation des différents appareils
- Réalisation des garnitures

Assemblage des produits

- Cuisson des produits
- Réalisations des finitions

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Apprendre différentes techniques de tourage
- Savoir réaliser différentes garnitures et finitions
- Diversifier (ou créer) son offre de galettes avec des produits de qualité

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.



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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 690 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

VIENNOISERIES & BRIOCHES CRÉATIVES

du 26 au 27 janvier 2026 | du 27 au 28 avril 2026 | du 4 au 5 novembre 2026



Réalisée par un formateur
de l'École Bourgeois Frères

Le tour en formes et en couleurs (2 jours)

Pour un rayon **viennoiserie** qui tape dans l'œil des clients, cette formation est axée sur la **créativité**. Vous y approfondirez les techniques du **feuilletage** et de la **brioche**, pour élaborer de nouvelles spécialités qui s'éloignent des sentiers battus. À vous fleurs et viennoiseries multicolores, brioches feuilletées et au levain de lait. Vous allez vous régaler !

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Brioche fruits rouges
- Brioche citron
- Crousti-moelleux
- Paille framboise
- Couronne chocolatée
- Strié griotte / chocolat
- Strié brownie
- Brioche forestière
- Hot dog feuilleté
- Croissant au jambon 2.0
- Croissant saucisse / comté



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (pâtes, garnitures...)

Réalisation des différents produits

- Réalisation des pâtes
- Réalisation des garnitures
- Tourage et détaillage

Assemblage des produits

- Cuisson des produits
- Réalisations des finitions

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Utiliser différentes techniques de détaillage (formes, couleurs)
- Associer des textures
- Réalisation de différentes crèmes
- Animer sa gamme de produits

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.



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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 690 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

du 9 au 10 février 2026



Réalisée par Axel LEBELLANGER

Une belle gamme de pâtisseries, voilà une autre manière d'attirer la clientèle ! (2 jours)

Ici, **Axel Lebellanger** propose des **recettes originales, gourmandes** et **dans l'air du temps**... qui ont également en commun de s'intégrer dans une **organisation de travail rationnelle**, avec des **coûts matière étudiés** et des **procédés rentables**. Vous repartirez avec des recettes et des astuces de pâtisserie adaptées à la boulangerie.



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Marguerite yuzu vanille
- Truffe
- Latté
- Flamme fraise
- Charlotte au poire
- Don ghana
- Mango stick rice
- Baba agrume vanille timut
- Tropézienne vanille tonka
- Le marcona, full amande
- Caramel noisette
- Red cream fruits rouge
- Cheesecake myrtille cassis



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes

Mise en place des préparations

- Réalisation et cuisson des biscuits
- Réalisations des différentes préparations (crémeux, confits, caramel, ganaches, croustillant, marmelade...)
- Montage insert rationnel pour optimiser la production pour montage final

Montage et finition des produits

- Réalisation mousse et montage avant finition
- Réalisation décors et finitions esthétiques (glaçage, enrobage, flochage...)

Présentation des produits

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Définition d'une gamme d'entremets et de petits gâteaux de qualité
- Familiarisation avec les techniques et notions de bases en pâtisserie
- Optimisation et rationalisation de la production.

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.



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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 790 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation BÛCHES

du 21 au 22 septembre 2026



Réalisée par Axel LEBELLANGER

Chaque année, pour Noël, c'est la course aux nouveautés ! (2 jours)

Pour vous accompagner, nous avons imaginé une formation dédiée aux **bûches**, avec des **recettes nouvelles** et **attrayantes**, mais aussi des astuces pour en **maîtriser les coûts**, et des méthodes pour en organiser la production (en amont). Le consultant Axel Lebellanger relève le défi avec une contrainte supplémentaire : que vous puissiez, dès votre retour, vous atteler aux productions festives.



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Citron Vanille
- Criollo
- Café Noisette
- Vanille Thaï
- Breizh (sarrasin caramel)
- Don Guanaja
- Pécan Érable Dulcey



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes

Mise en place des préparations

- Réalisation et cuisson des biscuits
- Réalisations des différentes préparations (crèmeux, confits, caramel, ganaches, croustillant, marmelade...)
- Montage insert rationnel pour optimiser la production pour montage final

Montage et finition des produits

- Réalisation mousse et montage avant finition
- Réalisation décors et finitions esthétiques (glaçage, enrobage, flochage...)

Présentation des produits

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Définition d'une gamme de bûche pâtissière de qualité
- Familiarisation avec les techniques et notions de base en pâtisserie
- Optimisation et rationalisation de la production.

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.

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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 790 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

LES ESSENTIELS DE LA PÂTISSERIE

du 7 au 8 avril 2026 | du 8 au 9 juin 2026 | du 2 au 3 septembre 2026 | du 2 au 3 novembre 2026



Réalisée par un formateur Bellouet Conseil

Les essentiels de la pâtisserie (2 jours)

Éclairs, choux, babas, millefeuilles, tartes, flans... Les grands classiques sont souvent des **best-seller en boutique**. Exécutés dans les règles de l'art, avec les recettes de grandes maisons comme l'**École Bellouet Conseil** en a le secret, ces classiques deviendront des incontournables dans votre boutique. Ainsi, des déclinaisons de pâtes à choux aux tartes citron en chocolat, en passant par l'opéra, le fraisier ou le flan vanille, vous maîtriserez à la perfection des produits attendus par vos clients.

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

- Pâte à choux
- Garnitures et finitions d'éclairs ou religieuses
- Paris-Brest
- Saint-Honoré
- Babas classiques
- Mille-feuilles individuels
- Garnitures de mille-feuilles
- Tarte citron
- Tarte chocolat
- Fraisier
- Flan vanille
- Opéra



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux et de la formation
- Explication des recettes (livret)

Préparation des ingrédients et des différentes préparations

- Fonçage et cuisson des fonds de tarte
- Réalisation et cuisson des biscuits, pâte à choux
- Réalisations des différentes préparations (crèmes, ganaches, appareil à flan...)
- Pétrissage et tourage d'un feuilletage

Montage et finition des produits

- Pochage des différentes garnitures
- Finitions esthétiques

Présentation des produits

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Se familiariser avec des techniques et notions de bases en pâtisserie
- Savoir définir une gamme de pâtisseries classique et traditionnelle en boutique
- Savoir rationaliser la production pour une fabrication quotidienne

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.

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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 790 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

GLACES ET ENTREMETS GLACÉS

du 26 au 27 mai 2026 | du 22 au 23 juin 2026



Réalisée par Axel LEBELLANGER

Rien de compliqué quand on a la bonne recette, mais un beau potentiel de ventes additionnelles ! (2 jours)

Cette année, **Axel Lebellanger** propose d'explorer le monde de la **glace**, avec divers parfums **à vendre en bacs**, et à décliner en **magnums nomades, coupes glacées et entremets**. Le produit étant congelé, sa durée de vie est beaucoup plus longue que toutes les autres références de votre boutique. Et le proposer « **fait maison** » apporte une vraie valeur ajoutée à votre vitrine. Une formation qui pourrait vous faire fondre !

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

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



Produits travaillés :

Glaces en pots

Vanille / Pistache / Caramel beurre salé & fleur de sel / Noisette du Piémont pralinée

Barres glacées gourmandes

Noisette intense – praliné, noisettes caramélisées, chocolat au lait / Exotique passion – sorbet mangue-passion, coque blanche coco / Vanille cookie – glace vanille, insert cookie dough, enrobage chocolat noir / Caramel intense – glace caramel, cœur coulant, éclats de sablé breton

Entremets et pâtisseries glacés

Vacherin vanille fruits rouges / Tendance café / Tartelette glacée citron yuzu / Millefeuille glacé vanille caramel

Sorbets et créations fruitées

Citron basilic / Framboise & rose / Mangue passion



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 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 glaces, sorbet et entremets glacés

- Préparer des bases de glaces (crème, lait, sorbet) et les aromatiser avec précision
- Maîtriser les techniques de surgélation et de texturation
- Réaliser des différents entremets glacés (mousses glacées, insertions, glaçages, décor)

Présentation des produits

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les techniques et notions de base de la fabrication des glaces et sorbets
- Concevoir et réaliser des entremets glacés esthétiques et gourmands

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.

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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 790 €

L'hébergement et la pension complète pendant la formation sont offerts par l'École.

Formation

TRAVAIL AUTOUR DE LA PIZZA

10 juin 2026 | 9 septembre 2026 | 19 octobre 2026



Réalisée par Jimmy PESTEL, champion de France de pizza 2025

Avec Jimmy Pestel, le spécialiste de la pizza (1 jour)

Le **champion de France de pizza 2025** utilise la farine **Bella Lucia** ! Issue de blés 100 % français, c'est la plus française des farines italiennes. Pour en tirer le meilleur, **Jimmy Pestel** l'hydrate peu mais lui **laisse du temps** pour s'alléger et devenir plus digeste. Lors de cette journée, il partage deux de ses recettes (un **empâté au levain** et un **empâté sur biga**) et toute son expérience des pâtes à pizza et focaccia. Une belle opportunité d'ajouter ces **spécialités italiennes** à votre gamme !



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Durée : 7 h (1 jour)

Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- Pizzaiolos



Produits travaillés :

Pizza et focaccia

Empâté direct

Empâté biga 20%



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (pâte à pizza, garnitures...)

Préparation de la pâte à pizza

- Explication autour des différentes farines (et W)
- Pétrissage et façonnage de la pâte à pizza



Préparation et cuisson des produits

- Préparation et mise en place des ingrédients
- Préparation et cuisson des pizzas
- Garnissage des pizza

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques :

- Savoir réaliser une pâte à pizza avec des farines appropriées
- Élaborer une gamme de pizzas tendances pour diversifier son offre

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.



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
- **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
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 350 €




**ÉCOLE
BOURGEOIS**
Frères
FORMATIONS BOULANGÈRES



ecolebourgeoisfreres.com