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

# OUVRIR SA BOULANGERIE 100% FARINES BRUTES

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

**Profils des apprenants**

- Artisans Boulangers Pâtissiers
- Personnes susceptibles d'ouvrir 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

- Définir une gamme de produits en vue d'une reprise ou création de boulangerie (panification)
- Se familiariser avec les techniques et les notions de bases en boulangerie (panification)
- S'initier et se perfectionner à l'utilisation du levain en panification (panification)
- Apprendre les valeurs de la boulangerie artisanale (en salle)
- Maîtriser les missions du chef d'entreprise (en salle)
- Maîtriser les taux de TVA applicables aux produits de la boulangerie (en salle)

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

- Acquérir les méthodes pour développer les ventes (en salle)
- Connaître les obligations liées à l'étiquetage (en salle)

## Contenu de l'atelier

- Accueil des apprenants - PANIFICATION
  - Présentation des locaux, de la journée et des supports
  - Explication des recettes
  - Présentation sur les levains
- Fabrication des pains - PANIFICATION
  - Pétrissage et façonnage des produits en pousse lente
  - Pétrissage et façonnage des produits en direct
  - Réalisation des finitions
  - Cuisson des produits
- Présentation des produits - PANIFICATION
  - Dégustation et débriefing
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - Visualisation du process de fabrication des farines
  - Clôture de l'atelier avec évaluation
- Présentation des valeurs de l'Artisanat (= RSE) - EN SALLE
  - Savoir-faire
  - Former ses équipes pour transmettre les savoirs
  - Utiliser des produits locaux et de saison pour avoir un faible bilan carbone
  - La Nutrition : satiété, indice glycémique, levain
- Initiation au parcours client pour le créateur d'entreprise - EN SALLE
  - Bien gérer son image digitale : Réseaux sociaux, site internet
  - Penser aux messages visibles depuis l'extérieur du magasin
  - Observer son environnement et son point de vente pour améliorer le parcours client (orientation des flux, zone chaude de vente, adapter son offre produit en fonction du moment de la journée…)
- Maîtriser les 5 phases de la vente en commerce alimentaire - EN SALLE
  - Introduction : Bien accueillir dans une boutique bien achalandée
  - Découverte des besoins : Identifier et écouter les besoins du client
  - Présentation et argumentation : pour valoriser votre savoir-faire
  - Vente complémentaire ou vente additionnelle (les clefs du succès)
  - Conclusion, vérification et encaissement. Reformuler pour éviter les malentendus

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

- Apprendre les règles des Taux de TVA applicables en Boulangerie - EN SALLE
  - TVA à 5,5%
  - TVA à 10%
  - TVA à 20%
- Présentation des règles d'étiquetage - EN SALLE
  - Pour le pain
  - Pour les produits emballés
  - Pour les produits congelés

## Organisation de l'atelier

### Equipe pédagogique

L'atelier sera assuré par un boulanger conseil pour le module "Panification" et par une animatrice pour le module "En salle" 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
- Documents supports projetés.
- Fiches recettes (livret)
- Livret des ateliers et formations
- 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.