

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



RECETTES ITALIENNES

Durée : 7.00 heures (1.00 jour)

Profils des apprenants

- Artisans Boulangers Pâtisseries

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

- Élaborer une gamme de produits italiens tendances pour diversifier son offre
- Apprendre différentes techniques de garniture
- Maîtriser les techniques de conservation des produits
- Savoir présenter les produits de façon attractive pour développer ces ventes

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
 - Présentation des locaux, de la journée et des supports
 - Explication des recettes
- Fabrication des produits
 - Pétrissage et façonnage des pâtes
 - Cuisson des produits
 - Garniture et finition des produits
- Présentation des produits
 - Dégustation et débriefing
 - Rangement et nettoyage des locaux
 - Clôture de l'atelier avec évaluation

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 une salle dédiée à l'atelier.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de l'atelier.
- 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.
- Formulaire d'évaluation de l'atelier.