

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tel: 01 89 53 49 88



# BOULANGERIE DURABLE ET ENGAGÉE

**Durée:** 35.00 heures (5.00 jours)

### Profils des apprenants

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

### Prérequis

- Aucun

### 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](mailto:christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com))

### Modalités d'accès

Mail : [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tél : 01 89 53 49 88

### 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.

## 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

Ecole Bourgeois Frères | Impasse du Moulin Verdelot 77510 | Numéro SIRET: 90497541400015  
Numéro de déclaration d'activité de formation : 11770775477 auprès du Préfet de Région Ile-de-France  
Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

v22.04

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



- Travail de la pizza avec bigga
- Apprendre le travail du tourage

### Contenu de la formation

- Accueil des apprenants
  - Présentation des locaux, de la journée et des supports
  - Explication des recettes (livret)
- Préparation des différents produits
  - Rafrachi 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
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - Mise en valeur des produits, dégustation et débriefing
  - Clôture de la formation avec évaluation

### Organisation de la formation

#### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un formateur de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans un espace dédié à la formation
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaires, 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

Ecole Bourgeois Frères | Impasse du Moulin Verdelot 77510 | Numéro SIRET: 90497541400015  
Numéro de déclaration d'activité de formation : 11770775477 auprès du Préfet de Région Ile-de-France  
Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.

v22.04

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tel: 01 89 53 49 88



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

**Prix HT : 1490.00**