

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



BûCHES

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

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

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)

Modalités d'accès

Mail : 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

- 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.

Contenu 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

Tel: 01 89 53 49 88



- 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 (confits, caramel, ganaches, croustillant, marmelade...)
 - Montage insert rationnel pour optimiser la production pour le montage final
- Montage et finition des produits
 - Réalisation mousse et montage avant finition
 - Réalisation des décors et des finitions esthétiques (glaçage, enrobage, flocage...)
- 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 externe : Axel LEBELLANGER.

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

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Prix HT : 790.00