**Ecole Bourgeois Frères**
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 89 53 49 88

# TECHNIQUES DE PAINS DÉCORÉS

**Durée:** 7.00 heures (1.00 jours)

### Profils des apprenants

- Boulanger Pâtissier
- 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

- Apprendre les techniques de découpe, de cuisson et d'assemblage pour la création de pains décorés
- Savoir créer des pains décorés selon différents thèmes

## Contenu de la formation

**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 du livret : recettes, thèmes…
- Préparation des différents produits
  - Réalisation des pâtes
  - Technique de découpe et de pochoir
- Assemblage des produits
  - Cuisson des pièces
  - Réalisation du montage et des finitions
- Présentation des produits
  - Présentation des pièces réalisées
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - 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 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
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

**Ecole Bourgeois Frères**
Impasse du Moulin
77510  Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 89 53 49 88

**Prix HT** : 200.00