

Atelier

PETITE RESTAURATION



Le pain comme base de repas

En tant que spécialiste du pain, vous êtes bien placé pour proposer des sandwiches de qualité. Comment varier l'offre, étoffer la gamme et attirer chaque jour de nouveaux clients ? C'est l'objet de cet atelier d'une journée, dédié aux garnitures. Sandwichs, clubs et wraps n'auront plus de secrets pour vous.

Durée : 7 h (1 jour)

Profils des apprenants :

Artisans boulangers, Pâtisseries

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



Produits travaillés :

Club dinde, œuf, chou rouge
Club saumon
Egg muffin
Sandwich curcuma / thon
Sando sardine
Hallot végétarien
Hot-dog
Bagel mimosa
Tradition graines, poulet salade César
Ciabatta éclats du sud
Focaccia garnie
Focaccia mortadelle / burrata
Croissant saucisse
Quiche aux légumes du soleil



Contenu de l'atelier :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

Préparation des différents produits

- Découpe des ingrédients
- Cuisson des ingrédients et des pains
- Elaboration des préparations



Assemblage des produits

- Mise en place des garnitures
- Montage des produits (et emballage)
- Cuisson des produits

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de l'atelier avec évaluation

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différentes variétés de pain appropriés
- Apprendre la fabrication des sauces entrant dans la composition des produits
- Maîtriser l'association et l'équilibre culinaire des différents produits
- Maîtriser les conditions d'hygiène

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'atelier sera assuré par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'**École Bourgeois Frères**.

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.



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

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de l'atelier