

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

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

Tel: 01 89 53 49 88



# L'ESSENTIEL DU BOULANGER

**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](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

- Travailler différents pains au levain
- Découvrir de nouvelles recettes de viennoiseries et brioches
- Acquérir de nouvelles techniques de production ou les mettre à jour

### 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
- Réalisation des différents produits
  - Pétrissage des pâtes
  - Division et façonnage des pâtes
  - Tourage des viennoiseries
  - Cuisson des différents produits
- Présentation des produits
  - Dégustation et débriefing
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - Clôture de la formation avec évaluation

### Organisation de la formation

#### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un formateur externe : Thomas SUBRIN (MOF 2019)

#### 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
- Formulaire 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](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tel: 01 89 53 49 88



**Prix HT : 840.00**