

# Formation

## L'ESSENTIEL DU BOULANGER



### Les produits incontournables, en version parfaite

Dans cette formation de deux jours, le **Meilleur Ouvrier de France Valentin Levrard** (MOF 2023) partage ses recettes, ses méthodes de travail et son approche du métier.

Les participants aborderont la réalisation de pains au levain, de grosses pièces, de viennoiseries, ainsi que les spécialités et viennoiseries signatures du formateur.

**Durée :** 14 h (2 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



### Produits travaillés :

- Croissant Pain au chocolat
- Tresse praliné
- Brioche orange
- Brioche finger Bounty
- Brioches Cappuccino
- Brioche Fallue
- Kouglof Brioches à tête
- Babka
- Pain au chocolat revisité
- Pains au levain
- Tradition Française
- Viennoiserie striée coco-framboise
- Carré moelleux pécan et cassis



### Contenu de la formation :

#### Accueil des apprenants

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

#### 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

### Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les **techniques de base et avancées** des pâtes levées, brioches et pâtes levées feuilletées
- Réaliser des **viennoiseries traditionnelles et garnies** avec des textures et saveurs optimales.
- Développer **créativité et esthétique** dans le façonnage, la finition et la présentation des produits.

### Organisation de la formation

#### EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Valentin LEVRARD (MOF 2023)**



#### 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

**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.

#### 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

**Tarif HT : 840 €**