

# Formation

## MA VISION DE L'ARTISANAT



### Impeccable originalité en boutique

Devenu Meilleur Ouvrier de France, **Joël Schwalbach** n'en reste pas moins **artisan boulanger et chef d'entreprise**. À Forbach, où il a repris l'entreprise familiale, il continue à piloter le fournil et à imprimer son **exigence à la production**. C'est de ce quotidien et de ses produits qu'il vient témoigner pendant deux jours : **organisation, recettes, astuces**, il partage son expertise pour vous enrichir. Prêt ?

**Durée** : 14 h (2 jours)

#### **Profils des apprenants** :

- Boulangers pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie / pâtisserie
- Particulier initié

**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 :

- Pain au levain
- Pain fantaisie
- Pain de campagne
- Pain aux graines
- Croissants
- Pain aux chocolats
- Viennoiseries garnies
- Panettone



## Contenu de la formation :

### Accueil des apprenants

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

### Préparation des différents produits

- Rafraîchi des levains (liquide et dur)
- Pétrissage des pâtes (pain, feuilletage, brioche ...)
- Façonnage des produits
- Tourage et détaillage de la pâte levée feuilletée
- Cuisson des produits

### Présentation des produits

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits
- Dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

## Objectifs pédagogiques

- Découvrir une gamme de viennoiseries originale
- Apprendre le façonnage des pains fantaisie
- Travailler sur une gamme de pains au levain

## Organisation de la formation

### EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères : **Joël Schwalbach**.

### 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 (QCM)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

**Tarif HT : 840 €**

