

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 €