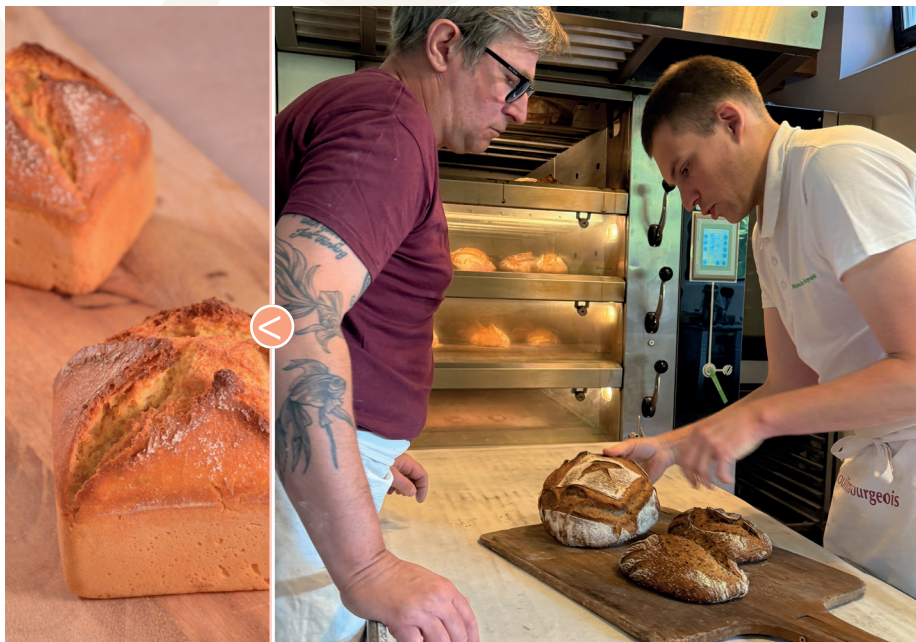


Formation

BOULANGERIE DURABLE ET ENGAGÉE



Les bases d'une boulangerie au naturel

Formation de cinq jours autour de la **boulangerie naturelle** : farines bio, levain, fermentations longues et pains authentiques. Entre théorie et pratique, **les participants réaliseront une grande variété de pains et viennoiseries dans le cadre inspirant de notre moulin historique de Couargis.**

Durée : 35 h (5 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 :

Rouge de Bordeaux
Pains à la coupe
Pain de seigle
Pain aux céréales
Panettone (véritable recette)
Gâche
Vendéenne + dérivées
Pain de mie Japonais
Fougasse aux olives
Petit épeautre
Sarrasin – framboise
Châtaigne
Petit beurre épeautre miel
Travail autour de la pizza et Focaccia



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

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

Préparation des différents produits

- Rafrachi des levains (liquide et dur)
- Pétrissage des pâtes (pain, feuilletage, brioche, tarte, sablés...)
- Façonnage des produits
- Tourage et détaillage de la pâte levée feuilletée et de la pâte feuilletée
- Réalisation des différentes préparations salées et sucrées (pizza, panettones, biscuits ...)
- Cuisson des produits

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques

- Apprendre à travailler des farines brutes avec pré-fermentation
- Découverte du panettone
- Travail sur la longue fermentation
- Découverte d'une gamme salée et sucrée boulangère
- Travail de la pizza avec bigga
- Apprendre le travail du tourage

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

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



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
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 1490 €