

# Formation CUISINE BOULANGÈRE



## Une cuisine boulangère qui donne envie !

Ajouter des préparations salées à la production boulangère quotidienne, est-ce bien raisonnable ? Oui, à condition de jouer l'efficacité avec des ingrédients faciles à trouver et à réutiliser, des recettes aisées à mettre en œuvre, des plats étudiés pour leur rentabilité, rapides à réchauffer, à emballer, à consommer sur le pouce...Exactement le cahier des charges de cette formation de deux jours, animée par le cuisinier Fabien Moirier, consultant et directeur commercial de l'équipementier de cuisines Dito Sama. de quiches et tartes, plats mijotés et gratins, pâtes cuisinées et salades composées. Une cuisine boulangère qui donne envie !



## Modalités d'accès :

**Mail :** [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

**Tél :** 01 89 53 49 88

**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](mailto:christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com))



## Produits travaillés :

- Pavé de saumon grille, légumes
- Rillettes de saumon, confit de tomate
- Penne rigate aux deux saumons
- Brochette de saumon à l'asiatique
- Ballotine de poulet, légumes
- Tataki de bœuf et butternut
- Lasagne de haut de cuisse au curry
- Tortellini kebab tomates
- Hommous de carotte, légumes
- Chouziflette
- Panacotta de parmesan et velouté de petits pois à la menthe
- Escalivade de légumes du soleil et crumble



### Contenu de la formation :

#### Accueil des apprenants

- Présentation des locaux et de la formation
- Explication des recettes (livret)

#### Préparation des ingrédients et des différentes préparations

- Pesage et découpe des ingrédients
- Cuisson des ingrédients
- Elaboration des préparations

#### Assemblage des produits

- Mise en place des garnitures
- Montage des produits (et emballage)
- Cuisson des produits finis

#### Présentation des produits

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

### Objectifs pédagogiques

- Savoir maîtriser des plats cuisinés adaptés à la vente en boulangerie
- Maîtriser l'association et l'équilibre culinaire des différents produits
- Optimiser l'organisation de la production
- Acquérir de nouvelles techniques de travail

### Organisation de la formation

#### EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un formateur externe : **Dito Sama**.

#### 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 : 790 €**

