

Formation

CUISINE BOULANGÈRE



Les essentiels de la pâtisserie (partenariat Bellouet Conseil)

Éclairs, choux, babas, millefeuilles, tartes, flans... Les grands classiques sont souvent des best-seller en boutique. Exécutés dans les règles de l'art, avec les recettes de grandes maisons comme l'École Bellouet Conseil en a le secret, ces classiques deviendront des incontournables dans votre boutique. Ainsi, des déclinaisons de pâtes à choux aux tartes citron en chocolat, en passant par l'opéra, le fraisier ou le flan vanille, vous maîtriserez à la perfection des produits attendus par vos clients.

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 :

- 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
- Choufiflette
- Panacotta de parmesan et velouté de petits pois à la menthe
- Escalivade de légumes du soleil et crumble



Contenue 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 €

