

Formation

PREMIERS PAS EN BOULANGERIE



Premiers pas en boulangerie – Devenir aide-boulangier

Une initiation à la fabrication et au rythme en boulangerie.

En pleine pénurie de personnel, il peut être tentant d'embaucher un **novice motivé...** Et de le former. **Cette session de 5 jours a été imaginée pour vous y aider :** l'apprenant **découvre et met en pratique l'ensemble des fondamentaux de la boulangerie.** Il apprend les **bons gestes et les techniques de base**, tout en travaillant le rythme et la régularité nécessaires à la production en série et à la productivité en fournil.

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 :

- Pain Courant Français (pousse lente)
- Pain de tradition Française
- Pain de campagne
- Pain Complet
- Pain de seigle
- Pain de mie
- Produits qui peuvent évoluer en fonction de la personne à former



Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la formation et des supports
- Partie théorique : découverte des différentes farines

Préparation des différents produits

- Pétrissage des pâtes (pain courant, tradition, pains spéciaux)
- Façonnage des produits
- 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

- Acquérir les gestes de bases en boulangerie
- Acquérir de la rapidité d'exécution
- Avoir une bonne connaissance des matières premières et des recettes de bases
- Savoir se servir du matériel de fabrication (pétrins, fours ...)

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

Tarif HT : 1490 €