

# Atelier

## REPRENDRE (CRÉER) UNE BOULANGERIE



### Le virtuel mis en pratique (1 jour)

Facebook, Instagram... vous ne pouvez plus y couper ! Mais comment s'y prendre ? La théorie vite balayée, rendez-vous au fournil, où des produits sont mis à disposition pour passer à la pratique. Prises de vue, montage vidéo, rédaction de messages efficaces, publication... vous expérimentez en direct la magie du virtuel, avec un expert.

**Durée :** 21 h (3 jours)

### Profils des apprenants :

- Artisans Boulangers Pâtisseries
- Personnes susceptibles d'ouvrir ou de reprendre une boulangerie

**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



## Contenu de l'atelier :

### Accueil des apprenants (FABRICATION)

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes
- Rappel des règles d'hygiène

### Fabrication des pains (FABRICATION)

- Pétrissage et façonnage des produits en pousse lente
- Pétrissage et façonnage des produits en direct
- Réalisation des finitions
- Cuisson des produits

### Présentation des produits (FABRICATION)

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de l'atelier avec évaluation

### Module 1 (GESTION)

- Le Marché de la boulangerie
- Contexte général : énergie, tendance, marché,

inflation, concurrence

- Intérêts de la gestion : exemples concrets de performance
- Travail sur la notion de prix de revient / coût de revient - Calcul du coût matières premières d'un produit (20/80) - Indicateurs clés : différents ratios
- Prix de vente / valorisation de son travail / concurrence

### Module 2 (GESTION)

- Exercices pratiques avec un tableur : calcul des prix de revient, exemples avec les produits fabriqués en session pratique.
- Définir de bons prix de vente
- Présentation des bonnes pratiques du Snacking
- Calcul et échanges autour des prix de revient en snacking
- Moments d'échanges / questions
- Bilan avec présentation d'une bonne organisation

Visualisation du process de fabrication des farines (VISITE MOULIN)

## Objectifs pédagogiques

- Définition d'une gamme de produits en vue d'une reprise ou création de boulangerie
- Familiarisation avec les techniques et notions de bases en boulangerie
- Initiation à l'utilisation du levain en panification
- Savoir créer et utiliser un tableau de bord : suivi CA et perte hebdomadaire, suivi et exploitation des indicateurs pour établir des projections à court terme

## Organisation de la formation

### EQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'atelier sera assuré par **Fabrice Cottez**, prof de boulangerie et pro des réseaux.

**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.



### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à l'atelier.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de l'atelier. • Fiches recettes (livret)
- Exercices pratiques / mises en situation
- Documents supports

### DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de l'atelier