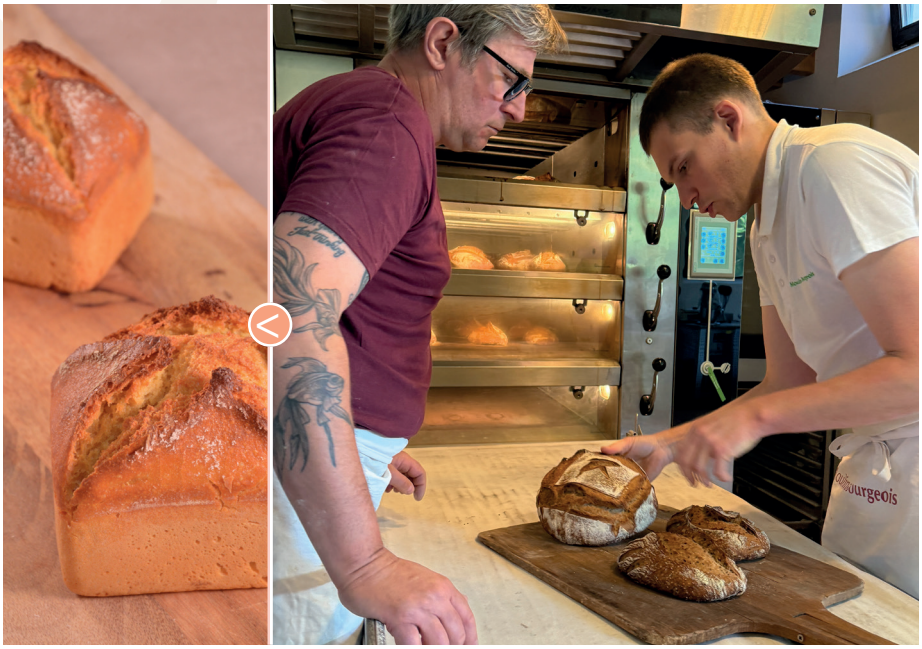
Formation
BOULANGERIE DURABLE ET ENGAGÉE



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 pâtissiers
- 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 durable
Tourte de meule T80
Pain au petit épeautre
Tourte de seigle
Rouge de Bordeaux
Pain complet inversé
Focaccia
Brioche 100% levain
Croissant
Pain de mie Tangzhong
Panettone
Fondant aux pommes
Cake au mètre au chocolat
Flan à l'ancienne
Tarte rustique aux fruits de saison
Sablé breton petit épeautre
Petit beurre
Cookies
Biscuit au caramel
Croissant aux amandes revisité
Brioche perdue

ÉCOLE BOURGEOIS Frères
FORMATIONS BOULANGÈRES





Contenu de la formation :

Accueil des apprenants

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

Préparation des différents produits

-Rafraichi 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

- Rangement et nettoyage des locaux
- Mise en valeur des produits, dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques de panification au levain et les fermentations longues (apport gustatif, nutritionnel et de conservation)
- Élaborer une gamme de produits de boulangerie durable et diversifiée avec des farines brutes
- Acquérir les techniques de fabrication de produits boulangers et de viennoiseries au levain
- Mettre en œuvre une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en valorisant les invendus de boulangerie

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 €

Cette formation est finançable par les fonds de formation : OPCO et FAF selon leurs critères.
Nos formations ne sont pas éligibles au CPF.

École Bourgeois Frères ● Impasse du Moulin 77510 Verdelot ● formation@ecolebourgeoisfreres.com ● 01 89 53 49 88

Numéro SIRET : 90497541400015 - Numéro de déclaration d'activité de formation : 11770775477 auprès du Préfet de Région Ile-de-France