Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

LE SALÉ BOULANGER

Durée : 7.00 heures (1.00 jour)

Profils des apprenants

- Artisans boulangers
- Salariés de boulangerie
- Professionnels de la restauration souhaitant développer une offre boulangère salée
- Porteurs de projet en boulangerie ou restauration boulangère

Prérequis

- Connaissances de base en boulangerie ou en fabrication de produits alimentaires.

Accessibilité

Nos ateliers et 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

Délais d'accès

Le planning des ateliers et 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 l'atelier ou de la formation.

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les principales techniques de fabrication des produits salés boulangers.

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

- Maîtriser les techniques de façonnage, de garnissage et de cuisson.
- Décliner une même base de pâte en plusieurs produits et formats.
- Valoriser une offre salée variée, attractive et adaptée à la vente en boulangerie.

Contenu de l'atelier

- Accueil et présentation de l'atelier
  - Présentation des participants et des objectifs de la journée.
  - Présentation des différentes familles de produits salés boulangers.
  - Échanges autour des attentes et des pratiques professionnelles.
- Apports théoriques et techniques
  - Présentation des différentes pâtes utilisées en salé boulanger.
  - Choix des matières premières et adaptation des recettes.
  - Préparation et organisation des garnitures.
  - Techniques de façonnage, de garnissage et de montage.
  - Gestion des temps de repos et des cuissons.
  - Conseils pour organiser la production et diversifier son offre commerciale.
- Réalisations pratiques
  Mise en œuvre des techniques abordées à travers la fabrication d'une gamme de produits salés :
  - Pizzas : préparation, garniture et cuisson.
  - Focaccias : travail de la pâte, garniture et finition.
  - Pains garnis et pains fourrés : techniques de façonnage et d'incorporation des garnitures.
  - Ficelles cocktail : réalisation de formats individuels et adaptés à l'apéritif.
  - Fougasses : façonnage et déclinaisons de garnitures.
  - Quiches : préparation des bases, appareils et différentes garnitures.
  - Bretzels garnis : façonnage, préparation et finition.

  Les participants découvriront différentes possibilités de déclinaison afin de créer une gamme cohérente et adaptée à leur activité.

Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

L'atelier sera assuré par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans un espace dédié à l'atelier.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, …) selon le sujet de l'atelier.
- Fiches recettes (livret)
- Travaux pratiques / mises en situation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de l'atelier

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Travaux pratiques / mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de l'atelier.