Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 89 53 49 88

L'INVENDU DEVIENT GOURMAND

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- Boulangers pâtissiers
- 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

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.

Objectifs pédagogiques

- Réaliser une gamme variée de produits boulangers, salés et sucrés à partir d'invendus
- Optimiser la rentabilité de son activité en valorisant les invendus

Contenu de la formation

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 89 53 49 88

- Accueil des apprenants
  - Présentation des locaux et de la formation
  - Explication des recettes (livret)
- La démarche anti-gaspillage
  - Présentation de la démarche
  - La gestion des invendus et les possibilités de valorisation
  - Transformation des invendus en chapelure
- Réalisation des différents produits
  - Fabrication de pains
  - Fabrication de recettes salées
  - Fabrication de recettes sucrées
- Présentation des produits
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - Mise en valeur des produits
  - Dégustation et débriefing
  - Clôture de la formation avec évaluation

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un formateur externe : Didier CHOUET (MOF 2007).

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
- Cette formation est finançable par les fonds de formation : OPCO et FAF selon leurs critères. Nos formations (non diplômantes, non certifiantes) ne sont pas éligibles au CPF.

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 89 53 49 88

- Questions orales ou écrites (Quiz)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Prix HT : 420.00