

AIDE BOULANGER



OBJECTIF

Acquérir les premiers gestes professionnels propres au métier de boulanger, être employable dans un fournil ou se préparer à entrer en formation CAP.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les calculs simples.

PUBLIC VISÉ

Toute personne souhaitant travailler en boulangerie, sans pour autant suivre une formation longue.

PROGRAMME

Comprendre et réaliser les différentes étapes de la panification, les différentes méthodes de fabrication et de fermentation :

- Savoir mettre en œuvre les différentes méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac, levain...
- Pétrir les différents styles de pâtes
- Réaliser le décuvage et la mise en bac
- Savoir peser, mesurer et conditionner les produits crus
- Être capable de couper et façonner les pains
- Mettre sur toile, lamer les pains et réaliser la mise au four

Acquérir les savoir-faire et être capable de :

- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Organiser son travail et le rangement des produits
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire
- Appréhender les techniques et le matériel professionnel
- Appliquer les principes de la commercialisation et de la communication

Être capable de fabriquer des baguettes et pains :

baguettes courantes, baguettes de tradition française, pains spéciaux (meule, campagne...), pains bio (seigle bio, engrain bio...), gamme Épeautre (engrain, grand épeautre).

Savoir fabriquer de la viennoiserie et des moelleux :

croissants, pains au chocolat, pains au lait, brioches, pains de mie, buns.

INTERVENANT

Formateur Festival des Pains

DURÉE

2 semaines, soit 70 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Exposés théoriques et techniques
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par l'intervenant
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par le stagiaire
- Diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 2595 € TTC (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr
N° organisme : 244 100 201 41