

SNACKING PRINTEMPS/ÉTÉ

OBJECTIF

Élaborer une gamme snacking. Confectionner des sauces et garnitures salées dans les règles d'hygiène. Optimiser sa fabrication.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la boulangerie.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie-snacking souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pain moelleux
- Pain de tradition et ses déclinaisons
- Pain focaccia et ciabatta
- Pain polaire
- Salades (poke bowl, salade fraîcheur)
- Wrap
- Sandwich Italien
- Sandwich végétarien
- Panini tomate – mozza – pesto
- Croque de la mer
- Tartine rustique
- Bagnat revisité
- Burger
- Sandwich polaire

Jour 1

- Mettre en place les différentes bases de pain snacking (pétrissage, détaillage, façonnage)
- Réaliser les sauces et garnitures salées
- Mettre en fermentation contrôlée

Jour 2

- Fabriquer, monter et faire les finitions
- Présenter les produits sous forme de buffet
- Déguster les produits
- Analyse critique des produits, tant visuelle que gustative.

INTERVENANT

Rodolph Couston

Actuellement enseignant en boulangerie et pâtisserie à l'Académie d'Aix-Marseille, il a obtenu en 2023 le titre de Meilleur Ouvrier de France en boulangerie. Il a à cœur de vous faire partager sa passion.

DURÉE

2 journées, soit 14 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 : 700 € HT (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