



Durée :

4 semaines, soit 150 heures

Objectifs pédagogiques :

Acquérir les premiers gestes professionnels propres au métier de boulanger, permettre une réinsertion professionnelle dans un secteur en constante recherche de personnel.

Public visé :

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

Pré requis :

Maîtriser les calculs mathématiques simples.

Formateurs :

Eddy PITMAN
Yohann GAUDIN
Fabrice RONCE

Modalités : Inter-entreprises

Dates : Nous consulter

Lieu : Ecole de Boulangerie Artisanale - Lamotte Beuvron



ÉCOLE
festival
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

Formation Aide Boulanger

Objectif

Cette formation prépare le candidat à être employable dans un fournil ou à se **préparer pour entrer en formation CAP**.

A l'issue de la formation, le participant aura validé les savoirs faire et les savoirs associés et sera capable de :

- Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison
- Organiser le rangement des produits
- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser et mesurer
- Pétrir les différents styles de pâtes
- Couper et façonner les pains blancs et les spéciaux
- Lamer et cuire les pains
- Conditionner les produits crus
- Appliquer les normes d'hygiène alimentaire
- Appréhender les techniques et le matériel professionnel associé
- Dorer la viennoiserie
- Commercialisation et communication

Moyens et méthodes pédagogiques

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Etude théorique et technique avec supports pédagogiques
- Démonstration et explication du cours par le formateur
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par la stagiaire
- Des diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

Suivi et évaluation

Evaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques et à la fin du stage par un questionnaire de satisfaction

Quizz interactif pour valider les acquis

Identification en fin de session des points à améliorer

Maintien du contact avec les stagiaires après le stage

ECOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE FESTIVAL DES PAINS

10 rue de la Campagnarde - 41600 Lamotte-Beuvron

02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr

(n° organisme : 244 100 201 41)