MAITRISER LES ESSENTIELS DE LA BOULANGERIE

Durée	14 heures, soit 2 jours	**Tarif**	INTER : 760 € HT /pers INTRA : 3500 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à réaliser les fondamentaux de boulangerie	**Pré-requis**	Compréhension du français
Modalités	Présentiel ☒ ASFOREST ☐ en entreprise	**Session**	Voir catalogue 2022

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à connaître les fondamentaux des techniques professionnelles de boulangerie de la préparation à la cuisson, en passant par le matériel et les techniques de conditionnement, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous serez capable de fabriquer pains traditionnels, pains spéciaux et viennoiseries, et développer votre créativité culinaire et votre carte pour satisfaire toujours davantage vos clients.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

Ce programme est à moduler selon la région préférée.

1- Connaitre les traditions de la boulangerie (3h30 – 2 séquences)

- Découvrir l'histoire et la culture de la boulangerie
- Maitriser le matériel de fabrication
- Optimiser l'utilisation des ressources, produits, matériels et équipements
- Maîtriser l'organisation du travail boulanger : mise en place, production et envoi

2- Réaliser différentes variétés de pains (3h30 – 1 séquence)

- S'approprier la diversité des produits
- Fabriquer de la pâte à pain et réaliser différents formats
- Maitriser la cuisson des différents pains
- Développer sa créativité culinaire

Evaluation continue à la fin de chaque séquence pour validation des modules et/ou suivi et accompagnement individualisé pour l'acquisition des connaissances ou compétences non maitrisées.

3- Réaliser différentes variétés de viennoiseries (3h30 – 1 séquence)

- S'approprier la diversité des produits
- Maitriser la fabrication des principales viennoiseries, de la préparation à la cuisson
- Développer sa créativité culinaire

4- Valoriser son offre boulangerie (3h30 – 1 séquence)

- Présenter une offre boulangerie variée
- Communiquer sur une nouvelle offre boulangerie
- Créer un argumentaire de vente avec le vocabulaire approprié

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

4 rue de Gramont 75002 Paris
Tél. 01 42 96 09 27
asforest@asforest.com / **www.asforest.com**

SIRET 304 974 314 00011
Déclaration existence 11 75 001 5475
Code APE 8559A

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1** (1h30) **Traditions** [présentiel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux d'un concept boulangerie face aux nouvelles manières de consommer. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise afin d'apporter collectivement des éléments sur sur l'évolution des consommations clients et l'offre déjà proposée dans leur établissement qui pourrait être adaptée. Le formateur synthétise l'ensemble et expose les traditions, l'histoire et la culture si propres à la boulangerie, le matériel spécifique… Il évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnement direct.
- **Séquence 2** (2h) **Organisation** [présentiel] : Cette séquence s'organise autour de cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en exergue l'organisation du travail boulanger : mise en place, production, envoi…. Le formateur répond aux questions et alimente les réflexions en cours des participants notamment sur l'optimisation des ressources, produits, matériels et équipements. Les corrigés permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.
- **Séquence 3** (3h30) **Pains** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Elle s'organise autour de recettes réalisées individuellement ou en sous-groupes, permettant de s'approprier les techniques fondamentales de la fabrication de pains. Le formateur s'appuie sur l'expérience des stagiaires et alimente les réflexions et les pratiques, sur la diversité des produits, des formats, des variétés de pains (farines, individuel, baguette, tradition, miche, complet…). Le formateur insiste sur les étapes de fabrication : pétrissage, façonnage et cuisson. Des outils clés en main sont transmis (bonnes pratiques, erreurs à éviter, recettes…). Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 4** (3h30) **Vennoiseries** [présentiel] : Dans cette séquence, le formateur propose de nouveaux exercices pratiques autour des viennoiseries. Les stagiaires individuellement ou en sous-groupes s'approprient la diversité des produits et des techniques de vennoiseries. Le formateur met en exergue les étapes de fabrication des principales viennoiseries, de la préparation à la cuisson. Des outils clés en main sont transmis (bonnes pratiques, erreurs à éviter, recettes…). Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce aux productions.
- **Séquence 5** (3h30) **Valorisation** [présentiel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Elle s'articule autour d'exercices pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes, permettant de mettre en place un plan de communication autour de son offre boulangerie. Le formateur répond aux questions et alimente les idées de communication en cours des participants (storytelling, visuels, atouts à mettre en avant, supports, diffusion…). Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En temps synchrone, en fonction de la durée des séquences et parfois de leur enchainement, des temps de pauses réguliers sont bien évidemment inclus : entre chaque séquence si enchainement, et au sein d'une même séquence toutes les heures ou heures et demie suivant les activités pédagogiques.

METHODES MOBILISEES

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives et actives (apports théoriques et pratiques, tests, mises en situation, cas pratiques, jeux de rôle, quizz…) permettant d'acquérir ou actualiser connaissances et compétences
- Supports pédagogiques : powerpoint, paperboard, cas pratiques, mises en situation, check-list, quizz, plateau d'application, matières premières…
- Accompagnement pédagogique : L'ensemble des séquences est animé par un seul formateur qui assure l'assistance pédagogique en mode synchrone (présentiel), et en mode asynchrone par mail ou plateforme dédiée.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Assistance** : L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne…). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées.
- Si la formation se déroule dans l'entreprise, l'employeur s'engage à mettre à disposition de ses salariés tous les moyens nécessaires pour suivre sa formation en ligne (bureau, ordinateur, connexion internet…)

Délai d'accès : Inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation
Accessibilité : Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. N'hésitez pas à nous faire part de toute demande d'adaptation afin que nous puissions y répondre en amont de l'entrée en formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Les coûts des évaluations sont inclus dans le coût global du parcours.

- Positionnement : Test d'évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation permettant le cas échant d'ajuster le parcours de formation et de proposer un accompagnement individualisé.
- Continue : Test d'évaluation entre les séquences suivant progression pédagogique.
- Finale : Test d'évaluation des connaissances et compétences à l'issue de la formation permettant de définir le cas échant un accompagnement individualisé.

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation. Un relevé de présence et une attestation de suivi et d'encadrement où figureront la durée des séquences et les dates d'évaluation pourront également être établis à l'issue de la formation. Un questionnaire d'appréciation à chaud et à froid (3 mois après la fin de la formation) sera envoyé au stagiaire.

mise à jour : 12/04/2022