



Ecole  
Christian Vabret  
Meilleur Ouvrier de France  
Boulangerie · Pâtisserie  
Cuisine

# INITIATION A LA BOULANGERIE

LA BOULANGERIE DANS TOUS SES ETATS

## Patrick BOURGADE

Formateur en Boulangerie à l'Ecole Christian VABRET

*Le pain, c'est tout un art mais c'est avant tout de la patience et du respect...  
le respect des ingrédients, le respect du procédé de fabrication,  
le respect des temps de repos de la pâte, voilà le secret d'un pain réussi !*



Du 22 au 26 Janvier 2024  
31 heures de formation en 5 jours



Du Lundi 14h au Vendredi 12h00



Ecole Christian VABRET  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
Espace Boulangerie  
3 Rue Lavoisier  
15000 AURILLAC



Ce stage s'adresse aux débutants, aux personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation, aux personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau, aux personnes passionnées



Avoir au moins 18 ans.

## OBJECTIFS

Apporter aux participants des compétences essentielles en matière de boulangerie artisanale.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication et de production.
- Acquérir les connaissances fondamentales dans la création d'une nouvelle gamme de produits
- Intégrer l'optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une méthode d'organisation de travail personnalisée
- Dégustation et analyse organoleptique avec une étude des textures, associations des parfums et méthode de conservation

## PRODUITS A RÉALISER :

### Le pain et pains spéciaux

- Le Pain de tradition française en pointage retardé
- Le pain courant sur pâte fermentée
- Le pain de campagne sur pâte fermentée
- Le pain de tradition française (graines) sur levain liquide en pointage retardé
- Tourte au levain en pousse lente
- Pain à l'ancienne pétrissage manuel
- Tourte de seigle
- Pain de Lodève
- Pains aromatiques
- Pain petit épeautre sur levain liquide
- La foccacia
- La fougasse aux olives et au thym

### La viennoiserie

- La pâte à brioche
- La brioche aromatisée
- La pâte levée feuilletée
- Schéma de découpe de la pâte feuilletée
- Crème pâtissière



## PROGRAMME :

### Jour 1:

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières en prenant compte des attentes des consommateurs
- Méthodologie des process de production selon fabrication
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages

### Jour 2/3/4:

- Production et montage des produits
- Réalisation des décors variés

### Jour 5:

- Réalisation des finitions.
- Finition et décoration des produits finis
- Dégustation et analyse organoleptique des productions
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

## MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entraînements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de formation

## MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.
- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.
- D'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est connecté et permet l'utilisation de support audio ou vidéo.
- D'un four à bois LE PANYOL, permettant d'organiser des formations spécifiques autour du feu à bois ou permettant la cuisson de certains produits ponctuellement

### Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur connecté
- fours à soles
- four ventilé
- batteur sur pied
- pétrin axe oblique
- pétrin à bras plongeant
- batteur sur table individuel
- laminoir
- tours réfrigérés
- surgélateur / conservateur
- cellule de refroidissement rapide
- chambre de fermentation
- robot coupe
- gamme de moules silicone
- gamme de cercles, cadres, découpoirs
- moules
- batterie de cuisine
- petit outillage de boulangerie / pâtisserie / chocolaterie / glacerie

## MOYENS D'ENCADREMENT :

Livret de recettes

Positionnement en début de formation

Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique

Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

## MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation