



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Initiation & Remise à niveau BOULANGERIE

Objectif de la formation :

Doté d'un espace boulangerie performant, l'EFBPA vous propose de découvrir ou de redécouvrir l'univers de la boulangerie dans un environnement professionnel. Un encadrement de formateurs confirmés, des méthodes de travail adaptées au fonctionnement de l'entreprise, des recettes rationnelles, vous permettront de vous immiscer dans le monde de la Boulangerie.

Du 15 au 19 Juillet 2019

Contenu pédagogique :

Pain courant & Pain de Tradition Française

Les modes de pétrissage

(pétrissage intensifié, pétrissage amélioré, pétrissage en vitesse lente ...)

Les pétrins

(spirale, axe oblique, bras plongeant ...)

Les fermentations

(Direct, pousse lente, pointage bac, fermentation en différé ...)

Pains aromatiques

Fougasse aux olives, ficelles garnies, pain au beaujolais et à la rosette.
Rationalisation de la production.

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée : (croissant, chocolatine, pain aux raisins...)

Pâte levée : (brioche à tête, couronne, tresse...)

Pains régionaux

Pain Brié, Lodève, Tourte de seigle Auvergnat

Pain au levain

Baguette sur levain liquide, Tourte de meule sur levain dur.

Pain bio

Pain à la farine d'épeautre, pain au Sarrazin

Cuisson au feu de bois

Validation :

♦ Attestation de suivi de formation délivrée par l'Ecole Christian Vabret - Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine

Durée de la formation :

4 jours et demi soit 31 heures

Lundi : 14 h / 17 h

Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi :

9 h 00 / 12 h 00 - 13 h 30 / 17 h 30

Lieu de la formation :

Ecole Christian Vabret

3. rue Lavoisier - 15000 AURILLAC

Conditions d'admission :

Avoir au moins 18 ans

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

Coût de la formation : 990 €

Le coût de la formation comprend :

- ♦ La formation en laboratoire professionnel
- ♦ Le livret pédagogique
- ♦ Un vêtement de travail / Toque
- ♦ Les déjeuners de mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

www.efbpa.fr

Votre contact

Emeline TREMOUILLERE

Chargée de formation en Boulangerie

Tél. : 04 71 63 48 02

Fax : 04 71 64 69 40

Email : e.tremouillere@efbpa.fr