

# INITIATION & REMISE À NIVEAU

## BOULANGERIE

### Objectifs

Doté d'un espace boulangerie performant, l'Ecole Christian Vabret vous propose de découvrir ou de redécouvrir l'univers de la pâtisserie 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 Lundi 20 au Vendredi 24 Juillet 2020**

### CONTENU PEDAGOGIQUE

#### Pain courant & pain de tradition française

##### Les modes de pétrissages

(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,... )

#### Viennoiserie

Pâte levée feuilletée : croissant, chocolatine...

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 sarrasin

### 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

### DURÉE DE LA FORMATION

4 jours et demi soit 31 heures

Lundi : 14-17h

Mardi /Mercredi / Jeudi / Vendredi :

9h-12h / 13h30-17h30

### LIEU DE LA FORMATION

Ecole Christian Vabret

Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine

17 av du Garric - 15000 Aurillac

### 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

### VOTRE CONTACT

Sandra VERDIER

Conseillère formation en Boulangerie

Tél : 04 71 63 48 02

Email : formation@efbpa.fr