



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Christian GILLET
Enseignant en boulangerie-pâtisserie
Champion de France en boulangerie



Rachel BLANCHON
Professeure de mathématiques et

Programme



INTITULE :

MATHS & SCIENCES AU SERVICE DE LA PRATIQUE EN BOULANGERIE

FORMATEUR :

Monsieur Christian GILLET
Enseignant en boulangerie-pâtisserie
& Madame Rachel BLANCHON
Professeure de mathématiques et sciences physiques

DATE :

Jeudi 26 au Vendredi 27 Août 2021

DUREE :

14 heures de formation en 2 jours

LIEU :

Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
ZAC de Baradel II - 3 rue Lavoisier - 15000 AURILLAC

1

PUBLIC VISE :

Artisans boulangers, salariés en boulangerie, formateurs, démonstrateurs... professionnels de la filière pain et enseignants de math/sciences

PRE-REQUIS :

les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Boulanger ou CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Rachel et Christian travaillent la co-intervention depuis de nombreuses années. Une enseignante de mathématiques et sciences physiques et un professeur de boulangerie pâtisserie dans le même labo en tenue professionnelle. Ils sont intervenus dans de nombreux pays, mais aussi dans de nombreux lycées pro et CFA. Développant des modules d'apprentissages de différentes matières tout en fabriquant du pain, des viennoiseries ou de la pâtisserie.

Ils réaliseront des séquences pédagogiques dont vous serez acteurs afin de vous aider à construire vos progressions de co-intervention.

Bien-sur cette formation est ouverte aux formateurs de boulangerie et pâtisserie mais aussi aux enseignants de maths/sciences.



Programme (entre autres...)

Jeudi 26 Août 2021 :

- Café/accueil et présentations des stagiaires.
- Rappel des textes sur la co-intervention.
- Déterminer les attentes des stagiaires.
- Présentation des objectifs des deux jours de formation.
- Lecture du document support de formation (livret).
- Mise en situations par différents ateliers pluridisciplinaires avec réalisation de recettes en pains, viennoiseries et gâteaux de voyage.

Vendredi 27 Août 2021 :

- Continuité des ateliers pluridisciplinaires.
- Retour sur les modules avec les stagiaires et construction de leur projet suivant leurs vœux didactiques.
- Présentation du buffet final avec les participants.
- Observation, analyse du stage.

Les moyens pédagogiques :

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 général.
- 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 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 équipé d'un vidéoprojecteur relié à un magnétoscope ou un lecteur DVD afin de visionner des supports vidéo, d'une caméra et d'un matériel hi-fi. De plus, un ordinateur portable relié à un vidéoprojecteur peut être installé pour des présentations en PowerPoint par exemple.

2

Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- fours à soles
- pétrins à axe oblique
- pétrin à bras plongeant
- batteur refroidisseur d'eau
- tours réfrigérés
- chambre de fermentation
- un ordinateur relié à internet
- four à chaleur tournante
- pétrin à axe vertical
- laminoir
- surgélateur
- kitchened
- robot coupe

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

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

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