

### Objectifs

Doté d'un espace boulangerie performant, l'Ecole Christian Vabret 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 Lundi 19 au Vendredi 23 Juillet 2021**

### 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

### ANIMATEUR DU STAGE

**ALEXANDRE LOPEZ**  
Champion du monde de boulangerie

### 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

### VOTRE CONTACT

**Sandra VERDIER**  
Conseillère formation en Boulangerie  
Tél : 04 71 63 48 02  
Email : formation@efbpa.fr

### DURÉE DE LA FORMATION

**4 jours et demi soit 31 heures**

Lundi : 14-17h

Mardi /Mercredi / Jeudi : 8h-12h/13h30-17h30

Vendredi : 8h-12h

### LIEU DE LA FORMATION

**Ecole Christian Vabret**  
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine  
3 rue Lavoisier - 15000 Aurillac

### COÛT DE LA FORMATION

**992 €**

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