



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Julien AUBERGER

**Formateur Boulanger
à l'Ecole Christian VABRET**



Programme

INTITULE :

PAIN BIOLOGIQUE & PAIN AU LEVAIN – 2 Cuissons au four à bois Le Panyol

FORMATEUR :

Monsieur Julien AUBERGER
Formateur Boulanger à l'Ecole Christian Vabret

DATE :

Du Lundi 12 au Vendredi 16 Juillet 2021

DUREE :

31 heures de formation en 5 jours

LIEU :

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

PUBLIC VISE :

Aux débutants, aux personnes souhaitant confirmer leur choix d'orientation, aux personnes ayant quitté la profession et souhaitant une remise à niveau

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Julien AUBERGER, formateur en boulangerie à l'Ecole Christian VABRET, vous propose une initiation à la boulangerie adaptée aux particuliers amateurs de pains. Débutants désireux de comprendre les bases du métier tout en travaillant des matières premières biologique, le tout dans un environnement professionnel, cette formation est faite pour vous.

Des cours théoriques viendront compléter votre formation afin de comprendre tous les aspects techniques du métier.



Au programme :

Pratique : (en laboratoire)

- Pain à l'ancienne pétri à la main, Baguette de tradition française, Pain au levain, Pain de campagne aromatique, Brioche, Croissant, Pain au chocolat, pain aux raisins, pain buns, pain de mie, focaccia.... et plein d'autres produits...

- une initiation à la cuisson au four à bois (2 cuissons sur la semaine),

Théorie (en amphithéâtre) : La fermentation, les types de farines, les levains....(liste non exhaustive)

Les moyens pédagogiques :

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Française de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac 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-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 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 Power-point par exemple.

Le matériel se constitue :

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