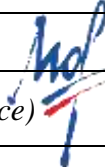


Association des Boulangers Créateurs

Pains Festifs d'automne

Mise à jour : 07/04/2021

Date	Mercredi 6 Octobre 2021								
Formateur	Jacques ANNONIER (Meilleur Ouvrier de France) 								
Prérequis	Titulaire au minimum du CAP (ou niveau) boulanger, pâtissier ou cuisine								
Accessibilité	Pour toute question liée à des situations de handicap, nous vous invitons à nous contacter afin que nous prenions les dispositions nécessaires.								
Tarif	350 € ht (420 € ttc)								
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Acquérir ou perfectionner ses connaissances dans la réalisation d'une gamme de pains spéciaux et aromatiques• Elaborer une gamme de pains tenant compte de différentes techniques de fabrication et fermentation• Adapter ses techniques de fabrication en tenant compte de son propre environnement professionnel,								
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<ul style="list-style-type: none">• Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre• Acquérir des tours de mains (fabrication et présentation soignée) <p style="text-align: center;"><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></p> <table border="1"><tr><td>♦ Pain feuilleté au beurre manie</td><td>♦ Pain de Seigle à l'échaude</td></tr><tr><td>♦ Pain au Cacao</td><td>♦ La Provençale</td></tr><tr><td>♦ Pain à la Betterave et au Sésame</td><td>♦ Pain à la Citrouille et Noix</td></tr><tr><td>♦ Pain de mie aux Légumes de saison</td><td></td></tr></table>	♦ Pain feuilleté au beurre manie	♦ Pain de Seigle à l'échaude	♦ Pain au Cacao	♦ La Provençale	♦ Pain à la Betterave et au Sésame	♦ Pain à la Citrouille et Noix	♦ Pain de mie aux Légumes de saison	
♦ Pain feuilleté au beurre manie	♦ Pain de Seigle à l'échaude								
♦ Pain au Cacao	♦ La Provençale								
♦ Pain à la Betterave et au Sésame	♦ Pain à la Citrouille et Noix								
♦ Pain de mie aux Légumes de saison									
Méthodes et moyens mobilisés	<ul style="list-style-type: none">• Remise d'un livret de recettes avec les méthodes de fabrication• Pédagogie participative alternant démonstrations/explications orales du formateur, prises de note par le stagiaire puis mise en pratique de l'ensemble des productions.• Cas pratiques en lien avec les besoins et activités des participants• Dégustation et analyse critique des productions								
Modalités d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">• Tour de table, en début de stage, pour auto-évaluation• Evaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)• Evaluation à froid (par trimestre / chef d'entreprise)• Attestation fin de formation remise à l'issue du stage								