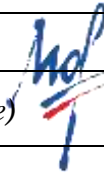


Association des Boulangers Créateurs

Le Snacking du Boulanger

Mise à jour : 07/04/2021

Date	Lundi 11 Octobre 2021																
Formateur	Joël DEFIVES (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 des pâtes (Focaccia, Ciabatta, Viennois, etc...)• Elaborer une gamme de salades, sandwichs et cake salé• 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><tbody><tr><td>◆ Focaccia gratinée</td><td>◆ Burger au thon</td></tr><tr><td>◆ Fougasse garnie</td><td>◆ Sandwich tandoori</td></tr><tr><td>◆ Quiche végétarienne</td><td>◆ Sandwich nordik</td></tr><tr><td>◆ Quiche mauricienne</td><td>◆ Sandwich pastrami</td></tr><tr><td>◆ Croque carotte</td><td>◆ Sandwich végétarien</td></tr><tr><td>◆ Croque forestier</td><td>◆ Sandwich fraîcheur</td></tr><tr><td>◆ Salade de tagliatelle saumon</td><td>◆ Cake salé comté épinard</td></tr><tr><td>◆ Salade César</td><td>◆ Tartine salée</td></tr></tbody></table>	◆ Focaccia gratinée	◆ Burger au thon	◆ Fougasse garnie	◆ Sandwich tandoori	◆ Quiche végétarienne	◆ Sandwich nordik	◆ Quiche mauricienne	◆ Sandwich pastrami	◆ Croque carotte	◆ Sandwich végétarien	◆ Croque forestier	◆ Sandwich fraîcheur	◆ Salade de tagliatelle saumon	◆ Cake salé comté épinard	◆ Salade César	◆ Tartine salée
◆ Focaccia gratinée	◆ Burger au thon																
◆ Fougasse garnie	◆ Sandwich tandoori																
◆ Quiche végétarienne	◆ Sandwich nordik																
◆ Quiche mauricienne	◆ Sandwich pastrami																
◆ Croque carotte	◆ Sandwich végétarien																
◆ Croque forestier	◆ Sandwich fraîcheur																
◆ Salade de tagliatelle saumon	◆ Cake salé comté épinard																
◆ Salade César	◆ Tartine salée																
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																