



ASSOCIATION DES BOULANGERS CRÉATEURS

59 rue Anita Conti 56000 VANNES - Tél. : 02.97.46.46.60 / contact@boulangerie56.com

SIRET : 439 371 733 000 23 / TVA Inta. : 59 439 371 733 / APE : 913 E

Enregistré sous le N° de déclaration d'existence 53 56 07900 56 auprès du Préfet de la région Bretagne



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Mise à jour : 04/02/2026

Gamme bretonne

Date et Durée	Lundi 9 mars 2026 – 7h00	
Formateur	Ludovic RICHARD (MOF)	
Public concerné	Professionnels de la boulangerie-pâtisserie artisanale (chef d’entreprise, conjoint ou salarié)	
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.	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">✓ Maîtriser la conformité réglementaire, sanitaire et environnementale✓ Réaliser et contrôler des produits bretons de qualité✓ Développer la culture professionnelle et la valorisation des produits	
Programme de formation et développement des compétences professionnelles	<div><div>▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre</div><div><div><div><div><div><div><u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u></div></div></div><div><div><div><div>❖ Pain au cidre et aux pommes</div><div>❖ Kouign-Amann : nature, chocolat, cidre et pommes</div></div><div><div>❖ Couronne au sarrasin</div><div>❖ Caprice de Bretagne</div></div><div><div>❖ Bar’Amann</div><div>❖ Tartes de Mann-Gozh</div></div><div><div>❖ Carré gourmand feuilleté sarrasin</div><div>❖ Tartines au caramel & beurre salé</div></div><div><div>❖ Brioche sarrasin & chocolat</div></div><div><div>❖ Gâteaux bretons</div></div></div></div></div></div></div></div>	
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 avec explications orale 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• Évaluation au cours de la réalisation des travaux et en fin de formation• Questionnaire satisfaction (stagiaires / formateur)• Évaluation à froid (par trimestre / chef d’entreprise) <p>Certificat de réalisation de formation remis à l’issue du stage</p>	