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

Qualiopi processus certifié
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 12 Octobre 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	✓ 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	▪ Présentation des produits à réaliser et des différentes techniques à mettre en œuvre **<u>Fabrications réalisées au cours de la formation :</u>** ❖ Pain au cidre et aux pommes ❖ Couronne au sarrasin ❖ Bar'Amann ❖ Carré gourmand feuilleté sarrasin ❖ Brioche sarrasin & chocolat ❖ Gâteaux bretons ❖ Kouign-Amann : nature, chocolat, cidre et pommes ❖ Caprice de Bretagne ❖ Tartes de Mann-Gozh ❖ Tartines au caramel & beurre salé
Méthodes et moyens mobilisés	• 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	• 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) Certificat de réalisation de formation remis à l'issue du stage