



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



Les bases du métier de Boulanger

Fondamentaux

Objectif général

Acquérir les bases du métier de boulanger pour travailler et évoluer dans une boulangerie-pâtisserie

Compétences et savoirs acquis

- Communiquer avec des termes professionnels
- Identifier le rôle des matières premières
- Identifier et préparer les ingrédients
- Réaliser les différents types de calculs pour suivre une recette

Pour qui

Aides boulangers / ères

Contenu de la formation

Partie théorique

- Le vocabulaire professionnel
- Les matières premières :
 - La farine : composition, types, les autres farines
 - La levure
 - Le sel
 - L'eau
 - Les œufs
 - Les matières grasses
 - Les produits correcteurs
- La préparation du poste de travail
 - Températures de base, de l'eau

Partie pratique

- Identification visuelle des farines
- Caractéristiques physiques de l'œuf
- Les différents types de calculs selon les recettes (la température de l'eau...)

Modalités pédagogiques

- Animation à l'aide de supports pédagogiques : PowerPoint et vidéos, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation et réalisation des produits

Validation

- Attestations de compétences et de formation

Lieu

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville – Atelier boulangerie


Prérequis

Expérience professionnelle de 6 mois à 1 an au minimum
Savoir lire, écrire et compter

 8 heures – 1 jour

 7 h 30 / 16 h 30

 5 à 8 stagiaires

 19 600 XPF *
28 000 XPF

**Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

Formateur

Professionnel
expérimenté et diplômé
en boulangerie