

LES FONDAMENTAUX DE LA BOULANGERIE ARTISANALE

Production et présentation de produits de panification et de boulangerie

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

10 jours (70 h – 7 h par jour)

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis
spécifiques

PUBLIC VISÉ

Adultes avec
projet professionnel

DATES

Session 2 du 24 juin 2024 au 05 juillet 2024

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de
l'inscription.

OBJECTIFS

Préparer les épreuves du bloc de compétence RNCP37537BC02
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/>
Production et présentation de produits de panification et de
boulangerie

- Organiser son travail
- Effectuer les calculs nécessaires à la production
- Peser, mesurer
- Préparer, fabriquer
- Conditionner les produits fabriqués
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis
- Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Connaissance des matières premières et de l'équipement
professionnel en boulangerie.

Initiation au travail manuel.

Les techniques professionnelles des pâtes levées adaptées aux
besoins de production en pains :

les méthodes de fermentation, les méthodes de pétrissage,
le pointage en direct ou en différé, la tourne, le boulage et le
façonnage, les méthodes d'apprêt, les modes de cuisson à
conduction/rayonnement et à convection.

Organisation de son poste de travail dans le respect des règles
d'hygiène et de sécurité.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

2940 euros

CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

jceccaldi@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 15/01/2024

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE