

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Démonstration des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions
- Mise en situation professionnelle
- Formation "intra-entreprise" personnalisée possible

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis par questionnaire 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

1680 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 : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

DURÉE

28 heures (4 jours)

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation sur les fondamentaux de la boulangerie artisanale

PUBLIC VISÉ

Adultes souhaitant se perfectionner en boulangerie

DATES

Session du 10 au 13 octobre 2023

MODALITÉS ET DÉLAIS 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

- Elaborer son levain
- Appliquer le travail sur le levain à différents produits : viennoiseries, panification rustique et panification moderne
- Acquérir les arguments de vente et de mise en valeur des produits du levain

CONTENU PÉDAGOGIQUE

La diversité des levains et leurs intérêts nutritionnel, organoleptique et commercial.

Le choix d'une méthode adaptée pour sa fabrication.

Fabrication des grandes familles de levains : liquide, ferme, jeune et aromatique, acide, levain de lait, levain viennois ...

Réalisation dans un esprit de rationalité de production d'une gamme diversifiée de pains modernes, de pains de caractère et du monde (tourte de seigle auvergnate, pain Lavash...) et de viennoiseries (Panettone, pogne de Romans...).

Les farines biologiques de diverses céréales (épeautre, engrain, blé khorasan, blé de population, semoule...) : comment les utiliser ?

Mise en valeur commerciale des produits et argumentaire de vente.