

DÉFINIR LE PROJET PAR LE LEVAIN

FORMATION CONTINUE

PRÉREQUIS

Pas de prérequis spécifiques

PUBLIC VISÉ

Boulangers ou personnes adultes ayant des connaissances et compétences solides en Boulangerie, et ayant un projet professionnel.

DATES ET DURÉE

- Session 1 : du 29 janvier au 1er février 2024.
- 4 jours, soit 28 h et 7 h / jour.

DÉLAIS D'INSCRIPTION

Au plus tard, une semaine avant le début de la formation et selon les places disponibles

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Entretien téléphonique avec grille d'entretien pour présenter le projet, compléter le dossier d'inscription, et le renvoyer par mail :

recrutement@letoileduberger.fr

Attestation de participation délivrée par L'Étoile du Berger Apprentissage Formation.

TARIFS

Pour 4 jours : 1590 € HT

Des demandes de financements publics peuvent être envisagées.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Préparer le levain pour la production,
- Pétrir à la main,
- Fabriquer et cuire des pains et viennoiseries au levain,
- Moudre des farines au Moulin,
- Travailler sur le projet du professionnel et adapter le discours commercial au projet pour mettre en avant les atouts des produits au levain

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule à l'Institut L'Étoile du Berger, 6 Rue Ambroise Croizat, 91120 Palaiseau. Les enseignements sont dispensés en atelier dûment équipé et respectant les normes de qualité et de sécurité en vigueur. Utilisation du fournil, du four, du moulin à farine.

MOYENS D'ENCADREMENT

- Groupe de 10 personnes maximum. A moins de 5 personnes, le stage sera annulé.
- La formation est dispensée par Monsieur Franck DEBIEU et Raphaël LEJUEZ, spécialistes du levain.
- Feuille d'émargement pour chaque demi-journée.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque étape pratique est évaluée par le stagiaire et par le formateur grâce à une grille d'évaluation,
- Questionnaire d'appréciation en fin de stage.