

## LES FONDAMENTAUX DE LA BOULANGERIE ARTISANALE - Programme intensif -

### 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

### DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 21 novembre au 02 décembre 2022

### MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner le bulletin d'inscription.

### OBJECTIFS

- Acquérir les savoir-faire de la panification
- Mettre en œuvre et gérer une production de pains « français », spéciaux et viennois

### 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.

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

## 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

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

2940 euros

### CONTACT

Jean-François Ceccaldi

Chargé de clientèle

01 49 54 29 71

[jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE