



CONVENTION PROGRAMME DETAILLE: **COURS PRATIQUE : LA BOULANGERIE SELON LUDOVIC** **RICHARD M.O.F. BOULANGER**

Objectifs :

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de pains spéciaux, de nouvelles viennoiseries, petits pains de tradition française revisités.

Moyen pédagogique, technique et encadrement :

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous les matériels nécessaires sont mis en place par Bellouet Conseil. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

Public Concerné : Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

Pré requis : Connaissance et technique de base sur la boulangerie ou viennoiserie

Evaluation :

Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

Programme :

Les Pains de Boutique

- Pain de Tradition Française sur pâte fermentée- Baguette à la farine de Meule sur levain
- Pain de campagne sur Levain naturel
- Pain au petit Épeautre
- Tourte de Seigle sur levain naturel
- Focaccia tomates et pavot
- Focaccia au pesto
- Pain de Mie Complet
- Pain aux Céréales
- Pain à la pomme de terre
- Pain Indien
- Focaccia aux herbes de Provence
- Pain de Mie aux Céréales
- Pain de Mie Noisettes & Abricots

Les Pains de Restaurant

- Baguettine Tradition
- Petits Pains Indien
- Petits Pains à la Pomme de terre & huile de truffe
- Barre Muesli
- Petits Pains aux céréales

Les Viennoiseries

- Croissant sur levain liquide
- Pain au chocolat praliné noisette
- Brioche aux Fruits
- Pain au chocolat
- Brioche citron & framboise

Technologie

- Les matières premières (les farines, le sel...)
- Les fermentations (Pâte fermentée, poolish, levain naturel)
- Les levains (Elaboration d'un levain, les rafraichis, levain liquide & pâteux)
-

- Action de Formation :

- **Durée du stage :** 03 jours x 8 heures = 24 heures 8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h Total 8h/jour

- **Lieu :** Ecole Bellouet-Conseil - 304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS

Numéro de déclaration d'activité: 11753768575

- **Tarif :** 1233.33 € H.T / 1480.00 € T.T.C

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par les organismes collecteurs et les formations sont éligibles à la subrogation.



Le lieu est aménagé pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes à mobilité réduite. <https://www.agefiph.fr/> / <https://www.capemploi-75.com/> L'Ecole Bellouet conseil est attentive et accessible aux personnes en situation d'handicap pour étudier les aménagements le cas échéant.