



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

- Baguette de tradition française
- Pain de campagne sur levain
- Pain bio au levain
- Pain au petit épeautre
- Focaccia aux herbes de Provence
- Focaccia au pesto
- Pain de mie noisette & abricots
- Baguette à la farine de Meule
- Pain aux céréales
- Pain aux légumineuses
- pain indien
- Focaccia tomates & pavot
- Pain à la pomme de terre

Les Pains de Restaurant

- Les petits pains de tradition
- Pain feuilleté mangue et passion
- Les pains à burgers
- Pain feuilleté orange et carotte
- Pain à la menthe et aux graines de sarrasin

Les Viennoiseries

- Le croissant
- Pain au chocolat praliné noisette
- Brioche citron & framboise
- Pain au chocolat
- Brioche citron vert
- Brioche chocolat

Les Pâtisseries boulangères

- Caprice de Bretagne
- Tartines caramel

Le Snacking

- Burger Genova
- Le Printemps
- Burger Basque
- Retour de week end

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 : 1162.50 € H.T 1395.00€ TTC

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par l'organisme collecteur et les formations sont éligibles à la subrogation.