

CRÉATEURS D'EXCEPTION : EXCELLENCE EN BOULANGERIE

Contenu pédagogique

- Fabrication de pains spéciaux au levain (complet, céréales blancs ou noirs, campagne, au charbon végétal) ;
- Façonnage de différentes formes ;
- Le travail en direct et en différé ;
- La surgélation ;
- Préparation et pétrissage de la pâte à quiche ;
- Préparation et cuisson des sauces à pizzas et des garnitures ;
- Préparation et cuisson des garnitures des quiches et des fougasses ;
- Fonçage de la pâte à quiche ;
- Montage des pizzas, des fougasses garnies, des quiches ;
- Cuisson ;
- Montage des tartines et démonstrations de diverses présentations de sandwiches ;
- Dégustation et questions diverses.

Organismes et lieux de formation

- **CMA FORMATION GUADELOUPE** CMAR Guadeloupe

▼ OBJECTIF

Réaliser des recettes simples et rapides
Développer l'utilisation des ingrédients locaux Répondre aux attentes des clients en revisitant la gamme de snacking

▼ PUBLIC CONCERNÉ

Salariés titulaires au minimum du CAP boulangerie, exerçant au sein de boulangeries relevant d'Opco EP et employant moins de 50 salariés.

▼ PRÉREQUIS

Salariés titulaires au minimum du CAP boulangerie

▼ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Un laboratoire de boulangerie sera mis à disposition afin de favoriser un apprentissage pratique, en complément des apports théoriques dispensés par le formateur.

▼ DURÉE

14.00h