



EF BPA
ECOLE FRANÇAISE DE
BOULANGERIE & PÂTISSERIE
D'AURILLAC

Joël SCHALBACH

Meilleur Ouvrier de France 2015



Programme

INTITULE :

MON UNIVERS BOULANGER : PAIN - VIENNOISERIE - TRAITEUR

FORMATEUR :

**Monsieur Joël SCHALBACH
Meilleur Ouvrier de France 2015**

DATE :

Mercredi 29 – Jeudi 30 Juin et Vendredi 1^{er} Juillet 2016

DUREE :

21 heures de formation en 3 jours

LIEU :

**Ecole Française de Boulangerie & Pâtisserie d'Aurillac
ZAC de Baradel II – 3 rue Lavoisier
15000 AURILLAC**

PUBLIC VISE :

**Artisans boulangers, salariés en boulangerie, formateurs, démonstrateurs...
professionnels de la filière pain**

PRE-REQUIS :

**les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Boulanger
ou CAP Pâtissier, pour suivre la formation**

OBJECTIF DE LA FORMATION :

**Avec ce stage, je vous propose de découvrir les produits que j'ai réalisés lors de la finale
du concours MOF : Tradition française de formes variées, pains spéciaux, viennoiseries
garnies et sandwiches seront au programme.**

Pain : Pain à la châtaigne, tourte de seigle, pain au levain en pousse lente, Lodève...

**Viennoiserie : Panier mirabelle, gondole pistache, la couronne du peuple crème de
marron...**

**Sandwichs : Pavé aux 2 saumons et aux graines de cumin noir, la ciabata aux herbes,
tomate et féta**

Jour 1 : Préparation des pâtes et des garnitures

Jour 2 : Les différentes méthodes de fermentation

Jour 3 : Finitions des produits et présentation du buffet final



Les moyens pédagogiques : Moyens techniques (locaux et matériels)

L'Ecole Française de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement général.
- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie et donc à la pointe de la technologie.
- d'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est équipé d'un vidéoprojecteur relié à un magnétoscope ou un lecteur DVD afin de visionner des supports vidéo, d'une caméra et d'un matériel hi-fi. De plus, un ordinateur portable relié à un vidéoprojecteur peut être installé pour des présentations en Power-point par exemple.

Le matériel se constitue :

- une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur relié à internet
- fours à soles
- four à chaleur tournante
- pétrins à axe oblique
- pétrin à axe vertical
- pétrin à bras plongeant
- laminoire
- batteur
- refroidisseur d'eau
- tours réfrigérés
- surgélateur
- chambre de fermentation
- kitchened
- robot coupe

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

L'Ecole Française de Boulangerie & de Pâtisserie d'Aurillac établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement-
- Une attestation de suivi de formation