



**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<sup>er</sup> 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 Powerpoint 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