

# Les bases du métier de Boulanger

Fondamentaux

## OBJECTIF

Acquérir les bases du métier de boulanger pour travailler et évoluer dans une boulangerie-pâtisserie

## COMPETENCES ACQUISES

- Communiquer avec des termes professionnels
- Identifier le rôle des matières premières
- Identifier et préparer les ingrédients
- Réaliser les différents types de calculs pour suivre une recette

## POUR QUI ?

Aides boulangers / ères

## CONTENU DE LA FORMATION

### LA THEORIE

- Le vocabulaire professionnel
- Les matières premières :
  - La farine : composition, types, les autres farines
  - La levure
  - Le sel
  - L'eau
  - Les œufs
  - Les matières grasses
  - Les produits correcteurs
- La préparation du poste de travail :
  - Températures de base, de l'eau

### LA PRATIQUE

- Identification visuelle des farines
- Caractéristiques physiques de l'œuf
- Les différents types de calculs selon les recettes (la température de l'eau...)

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Animation à l'aide de supports pédagogiques : PowerPoint et vidéos, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation et réalisation des produits

### VALIDATION

- Attestation de compétences et de formation

### PRÉREQUIS

- Expérience professionnelle de 6 mois à 1 an au minimum
- Savoir lire, écrire et compter



8 heures



7 h 30 – 16 h 30



5 à 8 stagiaires

### RYTHME



19 600 XPF \*  
28 000 XPF

\* Prix pour le Chef  
d'entreprise artisanale

### LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

### FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boulangerie