UNIFORMAT 13 ***93 la Canebière – BAL 61***



***13001 Marseille***

***Tél : 0953854341/ 0668726596***

***Mail : uniformat13@gmail.com***

***SIRET : 88955346700016***

***N° Déclaration : 93131867513***

***NAF : 8559A***

***PROGRAMME FORMATION***

***35 HEURES/ 7 JOURS***

**DOMAINE : *BOULANGERIE***

**THÉME : *BOULANGERIE ET PÂTES À BOULANGE***

**OBJECTIF OPÉRATIONNELS :**

Personnaliser ses produits grâce à des méthodes de fabrication faisant appel à de longues fermentations, des hydrations importantes, des formes de pains différente, Confection des pâtes de base, Maîtrise des cuissons

**Prérequis :** aucun

**Durée de la formation** :

* 35H – 5jours

**PUBLIC CIBLÉ :** s’adresse à toutes les personnes ayant des bases en boulangerie

 **MODALITE DE LA FORMATION : PRESENTIELLE**

* Intra entreprise (sur site)

**TARIF :**

* 50€ / heure par stagiaire

**MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES D’ENCADREMENT :**

* **Modalités techniques :** supports pédagogiques, ordinaire et vidéo projecteur, visuel, paperboard, un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants au format papier et /ou numérique.
* **Modalités pédagogiques** : présentation et explication du formateur, pédagogie participative, jeux de rôle, le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements
* **Modalités d’encadrement :** un formateur expert dans le domaine de la boulangerie

**MODALITÉ D’EVALUATION DE L’APPRECIATION DES PARTICIPANTS :**

\*Évaluation des connaissances

**DÉLAIS D’ACÉES** : 15jours à 01 mois

**ACCESSIBILTÉ**: accessible à toutes personnes en situation d’handicap