



COMITE TECHNIQUE PEDAGOGIQUE NATIONAL

Association des Directeurs Délégués aux Formations Professionnelles et Technologiques de l'Enseignement Technique Privé

FICHE DE FORMATION

LE CUISINIER BOULANGER

Financement : National

Formation de la commission : Hôtellerie Alimentation Tourisme

Objectifs :

Confectionner différents types de pains, dans un temps imparti d'un TP, en utilisant uniquement des équipements d'une cuisine professionnelle.

Contenu :

Confection de pains tradition, aux graines, sans gluten, spéciaux, moelleux... pour accompagner vos différents mets.

Pré-requis :

Connaître les principales étapes de la fabrication du pain. Pré-requis règlementaires : Aucun

Public concerné :

Enseignant en lycée professionnel - Enseignant en lycée Technique

Méthodes pédagogiques mobilisées :

Mise en situation
Echanges de pratiques
Travaux individuels
Travaux en groupes

Responsable : JEROME LEBERT

Lieu de Formation : CAMPUS DES METIERS SAINTE CATHERINE - LE MANS

Nombre de jours : 2

Dates :

Nombre de sessions : 1

du mardi 16/01/24 au mercredi 17/01/24 en Présentiel

Effectif minimum : 7

Effectif maximum : 12

Coût pédagogique : Forfait

Nombre d'heures de formation : 12

Les informations complémentaires et les modalités d'évaluations sont disponibles sur le site : www.ctpn.fr

COMITÉ TECHNIQUE PEDAGOGIQUE NATIONAL

277, RUE SAINT-JACQUES – 75005 PARIS

contact@ctpn.asso.fr

www.ctpn.fr