



FORMATION

Artisan Boulanger



La formation

Que vous soyez un entrepreneur ambitieux prêt à ouvrir votre propre boulangerie ou un amateur désireux de perfectionner son art, cette formation intensive de 600 heures sur 12 semaines vous apporte toutes les clés du succès.

À la fin du programme, décrochez un diplôme spécialisé en boulangerie, un véritable tremplin pour réaliser vos ambitions professionnelles.

Ne laissez pas votre talent dormir : faites le premier pas vers votre rêve avec notre formation d'exception !



La pratique

PAIN

- Pain de tradition
- Pains aromatiques
- Pains spéciaux
- Pain sans gluten
- Travail sur levain
- Différentes techniques du travail en différé
- Les différentes méthodes de fermentations
- Cuisson
- Initiation au décor artistique

VIENNOISERIE

- Pâte levée
- Pâte levée feuilletée
- Brioches

TRAITEUR

- Pâte briochée
- Pâte feuilletée
- Pâte brisée
- Initiation au snacking



Le tarif

Le coup de formation est de **6 000 000 Ar** sur une durée de 3 mois.