

IMMERSION D'1 JOUR EN BOULANGERIE

1 JOUR – 7 HEURES

Présentation du programme

À propos

Découvrez l'art de la boulangerie lors d'une journée immersive, où passion, savoir-faire et tradition se mêlent pour vous offrir une expérience inoubliable. Conçue pour tous ceux qui souhaitent découvrir les coulisses de la boulangerie artisanale.

Vous aurez une compréhension approfondie du pétrissage, façonnage et cuisson des produits de la boulangerie.

Nous sommes impatients de vous accueillir et de partager notre savoir-faire et notre passion avec vous !

Prérequis : Aucun prérequis.

Contenu

- Introduction à la boulangerie
- Découverte des ingrédients et des équipements
- Préparation des pâtes
- Façonnage des pains
- Cuisson et finition
- Décoration et présentation
- Dégustation et feedback

Stage pratique et participatif.

À savoir

Pour ce stage, l'équipement du centre IGBP est mis à disposition des stagiaires ainsi que la matière première nécessaire.

Pour l'inscription d'un groupe de personnes, contactez IGBP.

Finalité :

- Certificat de stage IGBP.

Une tenue adéquate à l'exercice est à prévoir et reste à la charge du stagiaire.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :
240€

Lieux :
Locaux d'IGBP

Date :
Contactez l'institut

Durée :
1 jour – 7 heures

Modalité pédagogique :
Présentiel

Capacité d'accueil :
10 participants

Finalité :
Certificat de stage IGBP

Accessibilité :
Stage accessible aux personnes en situation de handicap.

Référent handicap :
Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Délai d'accès :
Inscription jusqu'à 8 jours avant la date de la session, dans la limite des places disponibles. Passé ce délai, l'inscription est reportée sur la session suivante.

Indicateurs :
Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours, aucun taux de réussite ou d'insertion ne peut être publié à ce jour.