Techniques de Fabrication en Boulangerie

maj 01/09/2026

Pour qui ?

Toutes personnes manipulant les denrées alimentaires dans son établissement

Enjeu :

Acquérir les fondamentaux

Prérequis :

Etre en contact avec un métier de bouche

Objectifs :

Réussir à assembler une variété de sandwiches de qualité, en utilisant des ingrédients frais et en mettant l'accent sur la présentation, la qualité et la satisfaction du client.

Module 1 Introduction et Créativité

o Introduction aux différents types de pains utilisés en sandwicherie.

o Effectuer les opérations techniques de sélection des ingrédients : qualité, fraîcheur et combinaisons de saveurs.

o Les techniques de découpe et de préparation des ingrédients (légumes, viandes, fromages, sauces)

o Les techniques d'assemblage de sandwiches classiques :

o Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage et les locaux.

Module 2 L'infrastructure d'un atelier de fabrication

o Les dangers en fabrication, organiser l'atelier, chronologie du projet.

o Organiser la réception des produits, identifier et mettre en place la matière première. Travail sur des cas concrets.

o Réceptionner les produits livrés, participer à l'organisation de l'espace de vente. Travail sur des cas concrets.

o Vérifier les produits (date de péremption, état de fraicheur).

o Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage.

o Apprécier le fonctionnement des appareils. Stocker les produits et suivre les stocks, vérifier les produits lors de la livraison.

Module 3 Préparer à la vente et à la commercialisation

o Participer à l'organisation de l'espace de vente.

o Vérifier les produits (date de péremption, état de fraicheur).

o Vérifier la présentation des produits, les températures et l'étiquetage.

2 jours ou 4 demie journées

14 heures

Intra ou Inter-entreprise

COMPETENCES VISEES

Prise de conscience de l'acceptable de l'inacceptable, proposer des denrées propres à la consommation ,
Mise en pratique sur site, dans l'environnement de lieu de travail.