



## Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre.

La formation est réalisée dans les locaux de l'école internationale de boulangerie situés à Saint-Martin 04200 Noyers-sur-Jabron.

### LOCAUX ET MATÉRIEL.

Les locaux comprennent un local de production, un espace douche et sanitaire ainsi qu'une salle de cours.

Le matériel de production est composé :

- d'un four à soles, électrique, 12m<sup>2</sup> de marque Fringand
- d'un tapis enfourneur intégré
- d'un four ventilé 10 plaques de marque Wisheu
- d'un moulin à meule de pierre diamètre 50 cm
- d'une floconneuse
- de 6 pétrins à bras plongeants
- de 7 batteurs-mélangeurs
- de trois chambres de pousse contrôlée
- de 11 postes de travail individuels
- d'un laminoir
- d'une diviseuse
- d'un repose pâton
- d'une façonneuse
- d'une cellule de surgélation
- d'un doseur-mélangeur
- d'un refroidisseur d'eau
- de l'ensemble du petit matériel courant de production

Les moyens techniques mis en œuvre pour la formation sont constitués par l'ensemble des outils de production d'utilisation courante listés ci-dessus.

Le stagiaire a également accès à la bibliothèque de l'école. La bibliothèque est constituée d'ouvrages scolaires et techniques ainsi que de catalogues professionnels. Tous les ouvrages sont consultables sur place. Certains sont à la libre disposition du stagiaire. Ce dernier peut alors approfondir ses connaissances théoriques spécifiques à la boulangerie, à son histoire et à son environnement économique.

Les moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation sont multiples. Si nous privilégions une pédagogie « de terrain », nous multiplions également les supports pédagogiques (littérature et documents papier rédigés à l'attention des stagiaires, environnement internet, visite d'un moulin, supports photos et vidéos...) permettant ainsi d'avoir l'approche la plus dynamique et la plus intégrée au monde du travail qui soit possible, du métier de boulanger.