



## 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 avec système de mouillage du grain et alimentation automatique
- de 6 pétrins à bras plongeants
- de 8 batteurs-mélangeurs
- de 4 chambres de pousse contrôlée
- de 11 postes de travail individuels
- d'un laminoir
- 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 en français, en anglais et en Espagnol, ainsi que de catalogues professionnels. Tous les ouvrages sont consultables sur place. Les business plans rédigés par d'ancien-ne-s stagiaires sont également consultables. Les stagiaires peuvent alors approfondir leurs connaissances théoriques spécifiques à la boulangerie, à son histoire et à son environnement économique.

Un réseau d'échange (le Club EIDB) est mis à disposition dès l'inscription : les stagiaires ont ainsi accès à des documents, à un forum thématique, à un catalogue actualisé de fournisseurs de matériel, matières premières ou services en rapport avec la boulangerie. Il sert également de support de communication avec l'équipe pédagogique.

Les moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation sont multiples. Si nous privilégions une pédagogie « de terrain » avec des démonstrations et la répétition, 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.