



CURSO INTENSIVO

Viva essa experiência!

TRADIÇÃO
SUSTENTABILIDADE
SERVIÇOS

Objetivo

A nossa proposta é formar padeiros que dominam uma produção diária

O Aprendiz estará em completa imersão na nossa produção, supervisionada por nossa equipe de padeiros. Ele participará de todas as tarefas exigidas de qualquer padeiro, da produção de massas, modelagens, assamentos, etc. Mas também da organização, limpeza do laboratório e gestão do estoque.

Duração da formação

1 MÊS
ou
2 MESES
ou
3 MESES

A nossa produção opera em dois turnos: **diurno** e **noturno**. Para garantir um melhor aproveitamento e compreensão dos processos, recomendamos dividir o curso em duas partes iguais, uma no diurno e outra no noturno. No entanto, podemos ajustar o horário com base na disponibilidade do participante e nas vagas disponíveis.

Para quem tem condições a formação será mais eficiente com uma duração maior. É importante lembrar que cada pessoa tem seu ritmo de aprendizagem.

Ao final de cada mês de curso, realizaremos uma avaliação prática e escrita individual.

HORÁRIOS:

DIURNO: 08:00 às 18:00

NOTURNO: 00:00 às 08:00

INVESTIMENTO:

1 mês: R\$ 6.550,00

2 meses: R\$ 13.100,00

3 meses: R\$ 19.650,00

Para quem é indicado?

1. Empreendedores que já possuem um negócio ou estão em processo de construção e desejam formar suas próprias equipes, são nosso foco principal. De preferência perfis jovens com pouca ou nenhuma experiência que estejam dispostos a aprender. Caso o perfil selecionado não corresponda à demanda e não atenda ao serviço, entraremos em contato com o contratante para informá-lo e encontrar outras opções.
2. Proprietários de padarias, empreendedores e investidores que desejam compreender os processos de uma produção, devem estar cientes de que as exigências e tarefas serão as mesmas para qualquer tipo de perfil que participar do curso intensivo.
3. Padeiros que desejam obter experiência profissionalizante em panificação francesa.
4. Pessoas sem conhecimento prévio que desejam aprender a arte da panificação francesa para trabalhar nesse ramo.

Informações Adicionais

- **Uso obrigatório do uniforme**
 - Camiseta: Branca
 - Calça: Preta, branca ou Xadrez
 - Sapato: Cozinheiro antiderrapante, podendo ser crocs ou similar.
- Temos a venda: Consultar preço e disponibilidade.
- Fornecido pela escola: Almoço, avental, touca, apostila
- No fim do curso o participante receberá um certificado

IMPORTANTE!

Para um aprendizado eficiente, é imprescindível que o aluno siga os horários (diurno e noturno) e participe do processo de organização e limpeza, acompanhando todos os processos de fabricação. Em caso de dúvidas, o contratante deve comunicá-las e resolvê-las antes da inscrição.

Organização e limpeza é fundamental e faz parte de todo o processo de uma produção, sendo elas:

- Maseira
- Forno
- Sala do Forno
- Sala produção
- Bancadas
- Estoque
- Etiquetas/validade
- Produtos
- Gestão e participação de inventário

O aprendiz será avaliado a partir da segunda semana, com intuito de analisar seu desenvolvimento durante o período e ao final do curso será aplicado um teste teórico mensal conforme o aprendizado introduzido e uma apresentação de produtos realizados em prática.

Cronograma

DIURNO: 08:00 às 18:00

Durante as duas primeiras semanas, o objetivo é orientar o aprendiz sobre os processos e técnicas fundamentais e básicas da panificação.

- Processos de sovas e de modelagens de viennoiseries:
Croissant, Pain au Chocolat, Cinnamon, Pain aux Raisin, Pepito e Danish
- Processo de modelagem:
Viennoise, Baguette, Baguette com grãos, Baguette recheada, Integral, Campagne
- Alimentação do levain
- Processo de fabricação do creme de confeitiro
- Processo do creme “bechamel”
- Processo de fabricação dos produtos que possuem creme de amêndoas
Bostok, Croissant com amêndoas, Pain au Chocolat com amêndoas
- Processo de organização do laboratório:
Atentar-se as rotulagem e data de vencimento de matéria primas
Carregamento, entrada e organizações de matérias-primas com rotação de datas (FIFO)

NOTURNO: 23:00 às 09:00

Objetivo dessas duas semanas é transmitir ao aluno agilidade e ritmo de produção, para preparar o padeiro as condições reais do dia-dia.

- Trabalho sobre a produtividade do aprendiz
- Adequação com a organização da produção
- Processo de realimentação e utilização do levain líquido e duro
- Processos de batimento das massas:
Integral, rústico, viennoise, baguette e derivados
- Dividir, modelar e assar:
Baguette e derivados, pão campagne, integral, croissant e derivados, brioche naterre.

Adequação

Os horários e processos de receita estão sujeitos a mudanças sem aviso prévio, conforme a necessidade da produção.

1 MÊS

O aprendiz irá trabalhar em tempo integral diurno e noturno com o objetivo de assimilar técnicas e conhecimentos necessários, vivência real com flexibilidade, rigor e 100% prático.

Competência:

Nosso objetivo é desenvolver diariamente uma variedade definida de produtos com qualidade, dentro de um prazo estabelecido.

Em seu primeiro mês os objetivos de progressamento serão:

- Cálculo de receita
- Peso/medida
- Sova/ponto de véu
- Análise de temperaturas
- Fermentação
- Tempo/descanso

Irá aprender de forma independente:

- Divisão e pesagem dos produtos
- Modelar
- Assar

O conhecimento teórico dos processos de fabricação de receitas será feito durante o aprendizado prático:

- Baguette e derivados
- Campagne
- Integral
- Croissant e derivados
- Viennois
- Brioche Nanterre
- Croissant e pain au chocolat de amêndoas

2 MESES

Controlar uma gama de pães mais complexa com introdução de viennoiseries, gestão de necessidade e abastecimento.

Competência:

No próximo mês, tudo o que foi implementado será anteriormente aplicado de forma ainda mais independente, com maior autonomia e supervisão. A rotatividade de turnos permanecerá entre diurno e noturno.

- Calcular as receitas a ser feitas a partir do documento produção
- Pesas as receitas corretamente em autonomia
- Batimento em autonomia
 - 1º Tempo/Descanso
 - 2º Fermentação da massa
- Introdução de divisão e peso dos produtos
- Modelagem de produtos mais complexos
- Assamento em autonomia
- Controlar gama de pães e viennoiseries mais complexos
 - Determinar quantidade de receita a serem feitas conforme a solicitação
 - Determinar a quantidade de viennoiseries para produção o dia seguinte

Conhecimento teórico

- Conhecimento dos processos de fabricação desde o amassamento até o assamento
- Processos de todas as receitas cardápio

Obs.: Conhecimento teórico são realizados durante o aprendizado prático na quantidade de viennoiseries para produção do dia seguinte

Introdução de novas receitas

- Bostok
- Pain chocolat e derivados
- Danish
- Cinamon
- Pain aux raisins
- Forma integral
- Campagne

Será aplicado um novo teste com a lista de novos produtos em paralelo com a produção.

3 MESES

Controlar fermentação, processos com a capacidade de transmitir os conhecimentos aos colaboradores. Aprimoramento na habilidade e agilidade na execução dos processos, com adaptação de variações e condição da matéria-prima.

Competência:

Todas as aptidões em alto conhecimento com inclusão de novas receitas e todas as atividades de maneira independente, permanecendo na rotatividade noturno e diurno.

Novas receitas

- Baguette recheada
- Integral recheado
- Fougasse
- Campagne
- Ciabatta
- Baguette com grãos
- Chouquete

Avaliação final com os produtos mais complexo em paralelo com a produção

Bienvenue!

Iniciar em um novo desafio nem sempre é fácil. Nos colocamos à disposição para te auxiliar nessa fase de adaptação e aprendizado.
RAPHAEL SEJA MUITO BEM-VINDA A NOSSA PRODUÇÃO!
Temos certeza que iremos partilhar o melhor do nosso conhecimento.

Viva essa experiência!

O uso obrigatório do uniforme:

Camiseta: Branca

Calça: Preta, branca ou xadrez (não sendo jeans e Legging)

Sapato: Cozinheiro antiderrapante, podendo ser crocs ou similar.

Temos a venda, favor consultar disponibilidade e valores.

Cortesia apenas para o curso intensivo:

Almoço, avental e touca.

Adequação

Horários e processos de receitas podem ser alterados conforme a necessidade da produção sem aviso, podendo ter receitas e processo surpresa do mês

Obs.: Tendo vagas nos cursos da escola ateliê iremos ofertar ao aprendiz sem nenhum custo.

Importante!

É imprescindível o aprendiz seguir os períodos recomendável (diurno e noturno) incluído as tarefas de **ORGANIZAÇÃO** e **LIMPEZA**, para condução de todo o processo de fabricação com disciplina e eficácia.

Tendo alguma particularidade, dúvida, consulta e imprevistos o aprendiz deve comunicar no número informado abaixo.



ateliedoboulanger

