

PAINS, VIENNOISERIES



Thème : Techniques de boulangerie
Formacode : 21538



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Maîtrisera les bases de la boulangerie et viennoiserie française
- Utilisera de façon optimale son poste de travail.

Programme

1. APPORTS THÉORIQUES : COMPRENDRE

Un soupçon de science appliquée pour comprendre la fabrication du pain

Adapter la boulangerie de boutique à la boulangerie de restauration.

Concevoir un espace dédié BOULANGERIE / VIENNOISERIES / PATISSERIE dans son établissement.

Bonnes pratiques d'hygiène. et de conservation

L'offre boulangère "fait maison" au service de l'Hôtellerie - restauration

2. APPORTS TECHNIQUES - PANIFICATION / VIENNOISERIES

Sélection des matières premières

Recettes variées

Fermentation - Repos de la pâte

Pétrissage

Pointage

Boulage / Façonnage

Cuisson

Exemple de réalisations PAINS : Baguette, Baguette de tradition, Pain de mie, pain viennois, buns, focaccia, pains spéciaux, pain sans gluten.

Exemple de réalisations VIENNOISERIES : Brioche et briochettes, feuilletage en vue de la réalisation de croissants, torsades et autres viennoiseries dont les recettes ont été adaptées aux contraintes de la restauration



Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

Aucune

Modalités de Formation

Présentiel

Durée

21 heures

Effectif par Session

En Intra : 2 à 12 stagiaires

En Inter: 4 à 8 stagiaires

Lieux de Formation

Ile de France

Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)

Inter: 525€ HT/ stagiaire

Intra: 1350€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité à déclarer, contactez notre référent Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire

Fiches techniques et fiches mémos

Formateurs

Leopoldine BIGANT

PAINS, VIENNOISERIES



Thème : Techniques de boulangerie
Formacode : 21538



RESULTATS A VENIR EN 2023

Note générale

Nombre de candidats formés



Atteinte des objectifs



Outils et matériels
pédagogiques



Support de cours



Locaux



Appréciation de
l'organisme de
formation



Note globale

Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation projetés, Mise en situation, Cours collectif sur plateau technique à l'appui de fiches techniques

Nature des travaux demandés aux participants:

Reproduction de recettes, analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions.
Si intra: Les recettes sont choisies avec le responsable d'établissement sur un catalogue d'offres. Elles seront adaptées en fonction des moyens internes

Matériels utilisés:

Plateau technique équipé, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué au fur et à mesure de la formation. Il sera évalué sur sa capacité à reproduire les recettes, les méthodes, principes et techniques. Un QCM lui est proposé en fin de formation pour évaluer les apports théoriques

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation.

Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.