

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 Présentation – tour de table – mise en contexte (0h20)

2 Apports théoriques : comprendre (2h40)

- 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

3 Apports techniques – panification / viennoiseries (14h + 3h30)

- Sélection des matières premières
- Recettes variées
- Fermentation - Repos de la pâte (réalisée en Jour 1 pour appliquer les temps de pause/pousse)
- 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

Challenge : Réaliser un pain et une viennoiserie

4 Évaluation et clôture (0h30)

MODALITÉS

+ Présentiel

21 heures

✓ Effectif par session

En INTRA : 2 à 12 stagiaires
En INTER : 2 à 12 stagiaires

📍 Lieu

France



FINANCEMENT

Contactez-nous pour en savoir plus !



VALIDATION

Attestation nominative de formation



DOCUMENTATION

Livret stagiaire, documents en ligne



FORMATEURS

Formateurs boulangers / touriers ou disposant de compétences en Boulangerie



PAINS, VIENNOISERIES

Thème : Techniques de boulangerie

Formacode : 21538



MÉTHODE 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, Extraits réglementaires, Exposés théoriques,
- Étude de cas concrets, Mise en situation

Nature des travaux demandés aux participants :

- Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés :

- Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels : 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'ÉVALUATIONS DES CONNAISSANCES

Le stagiaire est évalué tout au long du stage, par des jeux de rôle, des mises en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

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

PAINS, VIENNOISERIES



Thème : Techniques de boulangerie
Formacode : 21538



Objectifs

A la fin de la formation, l'apprenant:

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

Programme

PRESENTATION - TOUR DE TABLE - MISE EN CONTEXTE (0H20)

1. APPORTS THÉORIQUES : COMPRENDRE (2H40)

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 (14H +3H30)

Sélection des matières premières

Recettes variées

Fermentation - Repos de la pâte (réalisée en Jour 1 pour appliquer les temps de pause/pousse)

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

Challenge : Réaliser un pain et une viennoiserie

Evaluation et clôture (0H30)



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 12 stagiaires

Lieu de Formation

France

Financement

Financement total ou partiel par la
branche professionnelle (AKTO)
Contactez-nous pour en savoir plus!

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,
Documents en ligne

Formateurs

Formateurs boulangers /
Touriers ou disposant de
compétences en Boulangerie

