

Public : personnel chargé de la fabrication de la boulangerie-pâtisserie

Prérequis : CAP Boulanger

Objectifs :

- Etre en mesure de fabriquer et cuire des pains spéciaux
- Savoir mettre en valeur
- Fabriquer une nouvelle gamme en respectant les règles hygiène et de sécurité

Contenu :

La fabrication

- Farine tradition Française
- L'importance du gluten
- La fiche technique des produits
- Les recettes et procédés de fabrication
- L'organigramme de fabrication
- Les règles d'hygiène professionnelle

Le pétrissage

- La formation de la pâte
- Faire un levain liquide
- Faire un levain dur
- Les différentes étapes du pétrissage
- Les méthodes de pétrissage
- La température de la pâte

Les manipulations et la fermentation

- Le rôle de la fermentation
- Les différentes étapes de la fermentation
- Les techniques de fermentation différée
- Les techniques de fermentation lente
- Le pointage
- L'apprêt

La cuisson

- La préparation du four
- Le déroulement de la cuisson

Formation 2 jours en présentiel

Inter entreprise – 14 h

Dates

Lieu

Vos locaux

Horaires

9h-12h, 13h-17h

Formateur

Tarif

Sur devis

Effectif

De 3 à 10 stagiaires

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.