

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

Prérequis : CAP Boulanger

Objectifs :

- Etre en mesure de fabriquer et cuire des viennoiseries
- Savoir les mettre en valeur
- Fabriquer une nouvelle gamme en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contenu :

Jour 1

- Technologie des levains
- Pétrissage pâte à croissant
- Rafrachis levain liquide
- Pétrissage levain de lait
- Pétrissage brioche au levain
- Préparation des garnitures

Jour 2

- Tourrage des croissants
- Façonnage et cuisson de la brioche au levain
- Cuisson des croissants en direct
- Pétrissage et cuisson de la brioche aux fruits
- Pétrissage pâte a croissant
- Pétrissage pâte a brioche

Jour 3

- Façonnage et cuisson brioches garnies
- Façonnage et cuisson croissants garnis
- Cuisson croissant en fermentation différée
- Synthèse du stage

Formation 3 jours en présentiel

Inter entreprise – 21 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.