

Objectifs: Acquérir les compétences de bases ainsi que la méthode de panification. Réaliser des pains traditionnels et originaux en appliquant les techniques spécifiques à chaque recette

Public: Tout professionnel souhaitant faire son pain

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap : referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases de techniques culinaires Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en boulangerie

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme de boulangerie et justifiant d'une expérience dans la formation professionnelle.

Délais d'accès: les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

Durée: 24 heures (3 jours)

Horaires: 8h/12h -14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Nombre de participants
De 1 à 6 personnes max.

Tarif: à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48h



Produire les pâtes de base

- *Pesée des ingrédients*
- *Pétrissage de base*
- *Pointage et rabattage*
- *Mise en bacs*
- *Stockage en froid positif*

Mise en forme et façonnage :

- *Débaccage*
- *Division des pâtes*
- *Pointage*
- *Façonnage*

Phases de pousse et cuisson :

- *Les différentes phases de pousse des pâtes*
- *Lamage des pâtes*
- *Cuisson des produits*

Réalisation de différents pains

- *Fabrication de baguettes*
- *Réalisation de pain traditionnels : pain de campagne, pain de mie, pain de seigle...*
- *Réalisation recettes originales : pain au cumin, pain poulet, pain harissa...*

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** *support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances*
- **Moyens Techniques:** *Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail*
- **Moyens d'évaluation:**
 - *1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;*
 - *1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.*
 - *1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.*

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

Après le stage... *vous souhaitez vous perfectionner ? Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche : viennoiserie, pâtisserie, chocolaterie, travail du sucre...*