



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



Les pains spéciaux

Diversifier sa gamme de pains

Objectif général

Varié sa production de pain pour élargir sa gamme et satisfaire sa clientèle

Compétences acquises

- Différencier les types de pain
- Maîtriser leur fabrication

Pour qui

Aides boulangers / ères

Contenu de la formation

Partie théorique

- Caractériser les différents types de farines et de pains
- Maîtriser l'utilisation de ces ingrédients pour la fabrication
- Prendre en compte l'environnement de travail
- Préparer son poste de travail
- Réalisation des calculs pour leur préparation

Partie pratique

Préparation des ingrédients pour pétrir, panifier et cuire les pains.

Recette

- Complet
- Viennois
- De mie
- De campagne
- Méteil
- De seigle

Modalités pédagogiques

- Animation à l'aide de supports pédagogiques : PowerPoint et vidéos, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation et réalisation des produits

Validation

- Attestations de compétences et de formation

Lieu

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville – Atelier boulangerie


Prérequis

Expérience professionnelle de 6 mois à 1 an au minimum
Savoir lire, écrire et compter

 5 heures – 0,5 jour

 7 h 30 / 12 h 30

 5 à 8 stagiaires

 12 600 XPF *
18 000 XPF

**Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé en boulangerie