

# La fermentation et la cuisson: 2ème étape de la panification

## OBJECTIF

Adapter ses méthodes de fermentation et de cuisson et conduire une panification adaptée.

## COMPETENCES ACQUISES

- Réaliser un pointage adapté
- Façonner à la main
- Choisir l'apprêt en fonction du produit
- Cuire dans de bonnes conditions
- Repérer les qualités et les défauts des pains

## POUR QUI ?

Aides boulangers / ères

## CONTENU DE LA FORMATION

### LA THEORIE

- Rappel du vocabulaire technique
- Rôle de la fermentation
- Temps de cuisson
- Qualité et défauts des pains.

### LA PRATIQUE

- Le pointage :
  - Les rabats
  - Le pointage retardé
  - La division mise en forme
  - La détente
  - Le façonnage manuel
- L'apprêt :
  - Le direct
  - La pousse lente
  - La pousse avec blocage (bloqué / poussé)
  - Le poussé / bloqué
- La cuisson :
  - La scarification
  - La buée
  - L'évolution du pain après cuisson

### 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

- QCM Kahoot de 16 questions
- La réalisation d'une activité pratique
- Attestations de compétences et de formation

### PRÉREQUIS

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

### RYTHME



11 heures – 1,5 jour



7 h 30 – 15 h 30,  
7 h 30 – 11 h 30



5 à 8 stagiaires



24 850 XPF \*  
35 500 XPF

\* Prix pour le Chef  
d'entreprise artisanale

### LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

### FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boulangerie