

Les pains spéciaux

Diversifier sa gamme de pains

OBJECTIF

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

COMPETENCES ACQUISES

- Différencier les types de pain
- Maîtriser leur fabrication

POUR QUI ?

Aides boulangers / ères

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- 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

LA 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

PRÉREQUIS

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



5 heures



7 h 30 – 12 h 30



5 à 8 stagiaires

RYTHME



12 600 XPF *
18 000 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