

Le pain, la nutrition et les protocoles de l'hygiène en boulangerie

Savoir de base pour le métier de boulanger

OBJECTIF

Acquérir les bonnes bases de la nutrition, adopter une bonne alimentation et respecter les règles HACCP.

COMPETENCES ACQUISES

- Maitriser le dosage du sel
- Equilibrer un menu (snacking)
- Maitriser son hygiène corporelle
- Entretien du matériel et des locaux
- Respecter les protocoles

POUR QUI ?

Aides boulangers / ères

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- Les constituants alimentaires
- L'équilibre alimentaire
- Méthode d'analyse des 5M :
 - l'hygiène du personnel (Main d'œuvre)
 - l'hygiène des locaux (Milieu)
 - Matériel
 - Matière première
 - Méthode de travail

LA PRATIQUE

- Analyse des pratiques propres à l'entreprise.
- Proposition de mise en place d'un protocole.
- Création d'une préparation équilibrée (sandwiches, quiches...)

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



6 heures



7 h 30 – 14 h 30



5 à 8 stagiaires



17 500 XPF *
25 000 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