

LES CLEFS DE LA PANIFICATION

OBJECTIF

Se perfectionner sur la panification.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la boulangerie.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

La panification et les différentes méthodes de fabrication :

- Méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac, levain... sur Tradition et pain courant français
- Pétrissage
- Décuvage mise en bac
- Division machine ou manuelle
- Façonnage machine ou manuel
- Mise sur toile et mise au four
- Lamage

Les pains et viennoiseries :

- Baguette de Tradition Française
- Pains spéciaux (meule, tourte de seigle, campagne...)
- Produits éphémères
- Gamme Épeautre
- Croissant
- Pain au chocolat

Jour 1

- Préparer les ingrédients d'incorporation
- Pétrir les différentes pâtes à pains
- Façonner les pâtes et mettre en chambre de pousse

Jour 2

- Cuire les pains
- Pétrir les différentes pâtes pour les pains et les viennoiseries
- Façonner les pâtes et mettre en chambre de pousse

Jour 3

- Façonner les pains et viennoiseries
- Maîtriser la cuisson des différents pains et viennoiseries
- Présenter un buffet final
- Déguster et analyser les produits

INTERVENANT

Formateur Festival des Pains

DURÉE

3 journées, soit 21 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Exposés théoriques et techniques
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par l'intervenant
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par le stagiaire
- Diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 700 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr
N° organisme : 244 100 201 41