

PAINS ET VIENNOISERIES



PROGRAMME DE FORMATION



Public cible :

Tous les personnels de cuisine
6 à 12 personnes maximum



Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation



Pré-requis :

Connaître les bases de la boulangerie



Durée :

21 heures - 3 jours



Châlons en Champagne,
Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie
Chaumont,



Inter-entreprise : 945 € HT/
personne ou intra-entreprise
1200 € HT
*pris en charge à 100 % si
vous êtes adhérents Akto*

Pour nous contacter :
commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation :

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)
 - > Savoir réaliser des recettes de pains simples
 - > Savoir réaliser des recettes de pains complexes
 - > Apprendre et maîtriser des viennoiseries
 - > Pouvoir proposer à sa clientèle des recettes de boulangeries
 - > Appréhender de nouvelles recettes de brioches

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Documents supports de formation projetés. Exposés théoriques. Etudes de cas concrets. Mise à disposition en ligne de documents supports à la formation

PROGRAMME DE FORMATION :

• Phase théorique sur le monde de la boulangerie

- > Le choix des farines
- > La levure ou le levain
- > L'importance de l'eau
- > La pousse contrôlée ou différents temps de pause

• Le respect de l'hygiène et comprendre les points d'alertes

• Travaux pratiques sur les techniques de pains

- > Réalisation de pains classiques
- > Réalisation de pains spéciaux
- > Réalisation de pains portions

• Travaux pratiques sur les techniques de viennoiseries

- > Réalisation de recettes simples de viennoiseries