

# PAIN PARTY - Spécial JO

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

## Public visé

Boulangers et pâtisseries.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

## Pré-requis

Travailler dans le secteur de l'alimentation.

Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité via l'adresse email du participant.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le participant maîtrisera un socle de connaissances en boulangerie afin d'être capable de :

- Acquérir ou améliorer ses savoir-faire concernant la réalisation de pain party.
- Réaliser une gamme de produits qualitatifs, rationnels et attractifs
- Adapter les process de fabrication en fonction de l'environnement de travail et des matières premières

## Description / Contenu

**Formation animée par Sébastien CHEVALLIER - MOF Boulanger**

### Accueil

Présentation des participants et points sur leurs attentes de la formation

Autoévaluation avant formation si non réalisée

Présentation du déroulement de la formation.

### Mise en place

- Mise en place du fournil et des matières premières.
- Pesage des farines et des ingrédients

**Fabrication** Travail de pièces commerciales :

Le pain party en direct

Explication sur le travail du pain party en différé pour une meilleure organisation

Comment aborder les idées, de la recherche à la réalisation de gabarits puis la réalisation de ses idées en pièces en Pain party

Chacun des participants repartira avec ses gabarits et pochoirs afin de refaire les pièces en boutique

Techniques abordées :

Réalisation avec pochoir

Réalisation avec superpositions de couche de pâte

Réalisation avec éléments colorés



Utilisation de graines  
Montage des pièces

6 pièces environ :

Les Phryges olympiques (nom de la Mascotte) sous différentes situations sportives  
Jeux Olympiques Paris 2024  
La tour Eiffel spécial JO  
Les logos olympiques et paralympiques

Mise en place des produits finis  
Autoévaluation de la formation  
Questionnaire de satisfaction  
Emargements des présences

## Modalités pédagogiques

Les moyens pédagogiques utilisés pour la formation sont :

- l'ensemble des outils de production d'utilisation courante dans un fournil dédié (liste par site, à disposition sur demande)
  - un livret regroupant l'ensemble des documents théoriques (recettes) avec zones d'annotations.
- L'ensemble des apprentissages pratiques est réalisé au sein du laboratoire de production (fournil) en alternant :
- des phases de démonstration assurées par le formateur, que les stagiaires sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme, Le formateur montre d'abord le geste, puis le refait plus lentement en l'expliquant, ce qui occasionne un moment d'échange.
  - des phases de travail personnel où le stagiaire est invité à développer ses propres gammes de produits, accompagné par le formateur ou l'encadrant (en stage).

## Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

## Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation
- feuilles de présence
- questionnaire de satisfaction.