

GALETTES ET VIENNOISERIES GARNIES

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Exercer une fonction dans le secteur alimentaire.

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 viennoiserie afin d'être capable de :

- Utiliser de nouvelles techniques de production ou les avoir mises à jour,
- Optimiser l'organisation de la production,
- Jouer la carte de la différenciation,
- Animer sa gamme de produits.

Description / Contenu

Formation animée par Mathieu PAULMERY - Champion de France Boulangerie 2021 et Matthieu POIDRAS - Compagnon du devoir

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

Les recettes seront communiquées quelques semaines avant la formation parmi :

Travail du feuilletage, du feuilletage inversé et de la pâte à brioche.

Recettes classiques et aussi de très belles nouveautés :

Galette citron-orange / rondelles de citron confit

Galette mendiant

Explosion gianduja-mangue

Galette praliné

Framboise blé noir



Couronne feuilletée
Gâche feuilletée
Galette amande

Brioche classique
Gâche
Babka chocolat
Brioche tout choco
Brioche Fraise rhubarbe
Brioche Tiramisu
Julia XXL
Fleur fraise tagada
Poire Belle Hélène
Trèfle chocolat pistache
Plie chocolat framboise

Présentation des produits

Mise en place des produits finis
Dégustation
Autoévaluation de fin de formation
Emergements des présences
Questionnaire de satisfaction

Modalités pédagogiques

Les moyens pédagogiques utilisées 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.