

IMMERSION PAINS AUX LEVAINS

2 jours 14 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 stagiaire maîtrisera un socle de connaissances en boulangerie viennoiserie afin d'être capable de :

- animer sa gamme de produits
- jouer la carte de la différenciation
- optimiser l'organisation de la production
- utiliser de nouvelles techniques de production ou les avoir mises à jour.

Description / Contenu

FORMATION PAR Matthieu POIDRAS

! Formation en groupe limité !

JOUR 1

Accueil - Présentation des participants et points sur leurs attentes de la formation

Autoévaluation avant formation

Présentation du déroulement de la formation

Analyse des différents types de levains, dur, liquide et seigle

Mise en place du fournil et des matières premières



Pesée des farines et ingrédients

Fabrication :

Rafraichis des levains liquide, dur et seigle

Pétrissage des pâtes :

Tourtes de meule sur levain dur

L'autrefois (miel noisettes raisin)

Tourte aux alouettes sur levain dur

Complet bio sur levain dur

Tourte de meule sur levain dur

Grand épeautre sur levain dur

Couronne bretonne sur levain dur

Khorasan sur levain dur

Ciabatta sur levain dur

Tradition sur levain liquide

Tradi-graine sur levain liquide

Formes en tradition en direct et cuisson le jour même

Mise en pousse lente d'une partie des pains bio et une autre partie en bac pour cuisson le jour 2

Débriefing et questions sur l'ensemble de la journée

Nettoyage et rangement du fournil

Emargements des présences

JOUR 2

Accueil, déroulement et attentes concernant la journée

Fabrication :

Cuisson des pains sur levain dur façonné le jour 1

Pesage et façonnage de toute la production en bac

Pétrissage de la tourte de seigle sur levain de seigle en direct

Petit épeautre doré sur levain dur en direct

Norvégien nature et fruits sur levain dur en direct

Pétrissage des pâtes :

Tradition sur levain dur

Tradi-graines

Tourte de meule sur levain dur

Tourte aux alouettes sur levain liquide

Pain à la châtaigne avec empois de châtaigne sur levain dur

Pétrissage de la brioche grand-mère sur levain liquide

Pétrissage de la gâche sur levain levure

Pétrissage des croissants sur levain liquide

Débriefing et questions sur l'ensemble de la journée

Nettoyage et rangement du fournil

Présentation des produits sur la table et Dégustation

Emargements des présences par demi journée

autoévaluation de fin de formation

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.