

FONDAMENTAUX DU LEVAIN

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Personnes travaillant dans le secteur de l'alimentation.

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

Pré-requis

Pas de prérequis.

Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité.

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
- optimisez l'organisation de la production
- utiliser de nouvelles techniques de production ou les avoir mises à jour.

Description / Contenu

FONDAMENTAUX DU LEVAIN sur 1 journée

Accueil

1. Présentation du déroulement de la journée et des participants
2. Tour de table pour recueillir les attentes et besoins des stagiaires (autoévaluation avant formation sin non encore réalisées)

Mise en place

3. Mise en place du fournil et des matières premières
4. Pesage des ingrédients

Aspects théoriques concernant le levain : origine, conduite du levain, bienfaits

Echanges sur les problématiques en fournil

Cuisson des produits préparés pour dégustation ensuite

Fabrication du levain liquide

Utilisation du levain préparé la veille pour la fabrication de la gamme de recettes prévues :

- EMPREINTE
- BRIOCHE Grand Mère
- BAGUETTE TRADITION LEVAIN LIQUIDE



- Pain de CAMPAGNE LEVAIN LIQUIDE
- Pain COMPLET LEVAIN LIQUIDE
- PETIT EPEAUTRE LL OU NUTRIONNEL

- Façonnage des produits

Présentation

Mise en place de la table de présentation de la gamme et finalisation des recettes

Autoévaluation de fin de formation

Emargements par demi-journée

Questionnaires 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,

- 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.