

LEVAINS ET TRADITIONS

3 jours 21 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Boulangers et employés polyvalents du secteur de la boulangerie pâtisserie.
Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

Pré-requis

Travailler dans le secteur de l'alimentation.

Objectifs pédagogiques

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

- créer et maîtriser les différents levains (liquide, dur, seigle..) afin de présenter une gamme de produits de boulangerie pour jouer la carte de la différenciation,
- multiplier les recettes qui rivalisent d'originalité et de saveurs,
- optimiser l'organisation et le temps de production.

Description / Contenu

JOUR 1

Accueil - Présentation des stagiaires 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)

Mise en pousse lente d'une partie des pains bio et une autre partie en bac pour cuisson le jour 2
Réalisation et suivi du levain de panettone

Débriefing et questions sur l'ensemble de la journée
Nettoyage et rangement du fournil
Emargements des présences

JOUR 2

Accueil, déroulement présenté 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
Réalisation de la poolish pour le pain de tradition sur poolish pour le jour 3
Jour2 de la fabrication du Panettone

Débriefing et questions sur l'ensemble de la journée
Nettoyage et rangement du fournil
Présentation n°1 des produits sur la table et Dégustation
Emargements des présences

JOUR 3

Accueil, présentation du déroulement et attentes concernant la journée

Fabrication :

Pétrissage des traditions sur poolish
Pesage et façonnage des fabrications en bac
Cuisson des pains bios en froid façonné
Cuisson de la brioche sur levain liquide
Tourage et façonnage des croissants sur levain liquide
Tourte de seigle sur levain dur de seigle en direct
Cuisson de l'ensemble de la production

Présentation n°2 et dégustation de l'ensemble des produits
Débriefing et questions sur l'ensemble des 3 journées de formation
Nettoyage et rangement du fournil et dégustation
Emargements des présences
Autoévaluation post formation
Questionnaires de satisfaction

Modalités pédagogiques

Outils de production courante dans un fournil dédié. Les apprentissages pratiques sont transmis par démonstration, les participants sont invités à les reproduire en autonomie.

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.