

VIENNOISERIES

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Boulangers et salariés du secteur de la boulangerie.

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 viennoiserie afin d'être capable de :

- présenter une gamme de produits 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

FORMATION ANIMÉE par Jean-Marie LANIO

Programme mis à jour quelques semaines avant le début de la formation

Et en fonction des attentes des participants

Accueil

- Présentation des participants et formateur, 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

- Couronne chocolatée(MOF)
- Croissant
- Croissant amande aux fruits
- Kouign Amann
- Kouign Amann aux pommes
- Kouign Amann café
- Kouign Amann sarrasin
- Kouign Sésame noir



- Kouign Amann Amande
- Suisse strié nature
- Suisse strié pistache
- Pain chocolat praliné strié
- Babka cinnamon roll (en tresse)
- Tresse russe

Présentation des produits

- Mise en place des produits finis
- Dégustation
- Autoévaluation de fin de formation

Questionnaire de satisfaction

Emargements par demi-journée

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.