

FORMATION PAINS ET PAINS SPECIAUX

version 27/12/2021

Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation , le stagiaire sera capable de :Maîtriser les différentes techniques de fabrication depains et de pains spéciaux.

Modalités pratiques :

Stage réalisé en intra.

Durée : 2 jours de 7 heures selon vos disponibilités.

Tarif , nous consulter



Public et pré-requis :

Public:boulangers et pâtisseries.

Tout accessibilité aux personnes en situation de handicap (PSH)

Pré-requis : aucun pré-requis.

Contenu de la formation : 1 er jour

Exposé technique sur différentes farines et différents ingrédients pour réaliser les pains spéciaux. Exposé technique sur différents levains.

Préparation et réalisation des mises en place.

2 ème jour

Explication de différents temps de pointage, d'appré. Conseil en température de base et temp de cuisson.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Formation-action : l'ensemble des productions sont réalisées par les stagiaires eux-même.

Analyse critique des réalisations.

Apports de connaissances techniques et théoriques. La formation sera assuré par

Mr Didier BARRIELLE boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier, formateur diplômé.

Modalités de suivi, d'évaluation et de validation :

Suivi : Une feuille d'émargement est signée par le stagiaire et le formateur par demi-journée.

Evaluation : Questions réponses puis mise en situation des réalisations en fabrication.

Validation : Attestation de fin de formation (aucun recyclage n'est nécessaire).

db school

1131 Chemin de la Pologne - 13300 SALON-DE-PROVENCE

Tél : 07.70.03.48.35 - Mail : barielle.didier@orange.fr

Siret : 48988367800026 -APE : 8559A - enregistré sous le n° 93.13.15370.13