

FORMATION PAINS ET PAINS SPECIAUX

version 25/01/2025

Notre objectif pédagogique :

A l'issue de la formation , le stagiaire sera capable de :Maîtriser les différentes

techniques de fabrication de pains et de pains spéciaux.

Différencier les différents temps de pétrissages et les différents pétrissages avec pétrin spirale et oblique.

Gérer les différentes méthodes de pousses de fermentation de la pâte avec ou sans levain.

Respecter toutes les étapes de production dans l'ordre de réalisation.

Gérer les temps et températures de cuissons.

Savoir calculer les différents prix de vente des pains (à la pièce et au poids)



Modalités pratiques :

Stage réalisé en intra.

Durée : 2 jours de 9 heures selon vos disponibilités.

Tarif , à partir de 48,00 € après étude des besoins.

Délai d'accès : possibilité de réaliser la formation dans le mois, après analyse du dossier.

Public et pré-requis :

Public:boulangers et pâtissiers.

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 et levures .

Préparation et réalisation des mises en place des recettes avec ou sans bassinage , avec ou sans autolyse .

2 ème jour

Explication de différents temps de pointage,
d'appré. Différents façonnage machine et
mains. Conseil en températures de base et
températures de cuisson.
Explications sur le calcul des prix de vente .

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 : barrielle.didier@orange.fr

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