

# Du pétrin à la dégustation : maîtriser les points de vigilances dans la fabrication d'un produit

*A l'issue de cette formation, vous serez capable de repérer et d'adapter les différents paramètres liés aux étapes de panification.*

**Durée :** 8.00 heures (1.00 jours)

### Profils des stagiaires

- Conducteurs de ligne
- Boulangers démonstrateurs
- Techniciens qualité

### Prérequis

- Aucun

## Objectifs pédagogiques

- - Comprendre les mécanismes du pétrissage et les incidences sur le produit fini.
- - Être capable de reconnaître les facteurs de risques et d'optimisation de la pâte
- - Savoir repérer les défauts pâte et produit fini, les comprendre pour les corriger.

## Contenu de la formation

- Approche théorique
  - Les défauts du réseau protéique et leurs conséquences sur la rhéologie pâte et le produit fini
- Approche pratique
  - Comprendre et visualiser les conséquences sur la pâte et le produit fini liés aux variations process / recette / ingrédients
  - Identifier les points critiques : température, pétrissage, hydratation, fermentation et qualité farine / Dosage des ingrédients de bases

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Cette formation sera assurée par des experts en conception, formulation et techniques en boulangerie.

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle de formation équipée
- Documents supports
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets
- 1 laboratoire de panification et d'évaluation sensorielle
- 1 accès wifi sécurisé

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence

## ARPEGES EXPERTISES

2 rue du CHAMP DORE - Parc d'Activité du Bois Guillaume

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email: [contact@arpeges-expertises.com](mailto:contact@arpeges-expertises.com)

Tel: 03 80 73 98 56



- Mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation
- Attestation d'assiduité