

# PETITS PAINS ET VIENNOISERIES

PR3010029526

Réaliser différentes recettes de petits pains et viennoiseries. Acquérir les techniques essentielles à la fabrication de pains spéciaux. Valoriser le goût et personnaliser sa viennoiserie artisanale en sélectionnant les matières premières et en diversifiant les techniques traditionnelles.

**Durée:** 21.00 - (3.00 jours)

## Profils des stagiaires

- Professionnels polyvalents: Boulangers, Pâtissier. Collaborateurs d'entreprises de boulangerie- pâtisserie.
- Traiteurs, bouchers, charcutiers

## Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

## Prérequis

- Aucun

## Objectifs pédagogiques

### A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les méthodes et techniques de fabrication de viennoiseries : préparation des appareils et pâtes, tourage de la pâte levée feuilletée, détaillage de la pâte à brioche, etc...
- Réaliser une gamme variée de petits pains
- Réaliser des recettes, maîtriser les différents techniques de fabrication de produits, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation
- Respecter et maîtriser l'Organisation et tenue du poste de travail
- Maîtriser les différentes techniques de cuisson, conservation et la réalisation des recettes

## Contenu de la formation

- MISE AU POINT - 3H30
  - Le Pétrissage (consistance, lissage, durée, température ...);
  - Techniques - gestuelles - régularité - dextérité (nombre de morceaux et manipulation lors du pesage, mise en forme selon formes et produits);
  - Le pointage; le pesage et le découpage; le façonnage (régularité, déchirure, étranglement);
- ÉLABORATION DES DIFFÉRENTES PÂTES - 14h00
  - Apprentissages du détaillage, fonçage et cuisson
  - La pâte feuilletée, réalisation d'un pâton de pâte feuilletée et ses tours
  - Confection de la pâte à brioche
  - Cuisson du feuilletage et apprentissage des pousses de la brioche
  - Réalisation de chaussons, mini millefeuille
  - La pâte levée feuilletée et à pains au lait : réalisation d'un pâton pour croissants et pains au chocolat et ses tours
  - Fabrication pâte à pains au lait
  - Détaillage, façonnage croissants et pains au chocolat, navettes
- RÉALISATION ET CUISSON DE DIFFÉRENTES PÂTES - 3h30
  - Suivi et contrôle des fermentations; l'apprêt;
  - Pousse et cuisson
  - La mise au four (gestion du tapis, lamage, buée, ...)

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique allée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

### Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.  
Démonstrations des pratiques professionnelles  
Apports technologiques appliqués  
Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.  
Visualisation des produits et des recettes  
Dégustation et analyse critique des productions  
Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

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

Questionnaire de positionnement en amont de la formation  
Exercices d'application. Mises en situation.  
Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur  
Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage  
Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation  
Attestation de compétences remise sur demande

### Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

### Tarif H.T.

2700.00 €

### Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

### Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référent handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

### Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande

Contact : 04 42 03 04 42

Date de création : 3 mars 2024