

## BOULANGERIE

Non éligible CPF

Réaliser des produits de boulangerie

### OBJECTIFS

Être capable de réaliser des produits de boulangerie selon la recette fournie, et d'en évaluer la qualité

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

- Analyser une recette (type et quantité d'ingrédients, identification des phases de préparation et critères)
- Calculer les quantités adaptées pour une recette
- Maîtriser les phases de fabrication
- Mesurer les températures demandées dans la recette
- Analyser le réseau glutineux et de valider sa qualité

### PROGRAMME

**Module 1** – Accueil

**Module 2** – Analyse de la recette

**Module 3** – Pétrissage

**Module 4** – Préparation finale

**Module 5** – Techniques diverses

**Module 6** – Contrôle qualité

### LES + DE LA FORMATION

Mise en situation par des exercices pratiques

### VOTRE RESPONSABLE ET ANIMATRICE DE FORMATION

Thierry TIXIER | TT CONSEIL

Tél. 06 69 26 15 00 | tixierthierry@gmail.com

43 ans d'expérience en boulangerie, viennoiserie pâtisserie, dont 7 ans en tant qu'artisan. J'ai une grande expérience dans la grande distribution en tant que manager et formateur interne pour le montage des laboratoires.

TT CONSEIL



tixierthierry@gmail.com  
tél. - 06 69 26 15 00

tt-conseil.com

### PUBLIC

Artisans boulanger, artisans pâtissier, traiteurs, indépendants ou artisans de la grande distribution débutants ou expérimentés

### PRÉREQUIS

Pas de prérequis technique mais savoir lire, écrire et compter

### MODALITÉS

#### Présentiel

Groupes de 4 stagiaires maxi  
En entreprise

### PARCOURS DURÉE

7h

### DATES

Nous contacter

### ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour des solutions adaptées

### TARIF

1 000€ HT

Offre standard par groupe de stagiaires

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Mise en situation accompagnée de questionnement sur la pratique et les connaissances théoriques

### SUIVI ET EVALUATIONS

L'évaluation des objectifs pédagogiques se fait lors de l'exécution de la recette (validation visuelle du formateur) et de questions théoriques posées en même temps. Un questionnaire d'évaluation des compétences est proposé en fin de formation pour valider les compétences.

### Attestation de formation

Plus d'informations | [calad-impulsion-formation.fr](http://calad-impulsion-formation.fr)