

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

MODALITÉS

Présentiel

Groupes de 4 stagiaires maxi
En entreprise

PARCOURS DURÉE

7h

DATES

Nous contacter
Délais d'accès variables selon les modalités de prise en charge du financeur
(Prise en charge OPCO)

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour des solutions adaptées

TARIF

1 000€ net de taxe
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