PAINS ET VIENNOISERIES

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 21 heures.

Public
cuisiniers, débutants souhaitant acquérir les bases

Prérequis
· Pas de prérequis techniques obligatoires
· Motivation et respect des règles d'hygiène
· Accessibilité : adaptations possibles

Formateur
Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques
· Pédagogie active : ateliers pratiques sur plateaux techniques, démonstrations
· Apports théoriques illustrés
· Supports visuels et fiches techniques
-matériels et matières premières fournies

Objectifs
- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)

Suivi et évaluation
· Évaluation diagnostique : auto-positionnement en début de formation
· Évaluations formatives : observation en ateliers,
· Évaluation sommative : Réalisation d'un pain et d'une viennoiserie, QCM
· Délivrance d'une attestation de formation

Financement
Tarif de la formation : à partir de 735,00 € HT soit 882,00 € TTC

Satisfaction
Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet :www.cfahcconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

Contenu

1-Théorie et bases du pain
· Matières premières : farines, levures, améliorant, eau, sel.
· Règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire
· processus de fermentation et rôle des ingrédients
· Atelier pratique : pétrissage manuel et mécanique

2-Pains courants
· Techniques de façonnage
· Apprentissage des temps de pointage et apprêt.
· Cuisson : températures, buée, croute.
· Atelier pratique : réalisation de baguettes et pains de campagnes

3-Viennoiseries – théorie et préparation
· Pâtes levées et feuilletées : principes et différences
· Beurre de tourage, détrempe, tours simples et doubles
· Atelier pratique : préparation de la détrempe et premiers tours

4-Viennoiseries – Façonnage et cuisson
· Croissant, pains au chocolat, brioches : techniques de façonnage.
· Gestion des temps de pousse et cuisson adaptée
· Atelier pratique : cuisson et finition des viennoiserie

5-Pains spéciaux et créativité
· Pains complets, aux graines, spéciaux (seigle, multicéréales)
· Atelier pratique : réalisation de pains spéciaux

6-Optimisation et organisation
· Organisation du poste de travail et planification des fournées
· Contrôle qualité
· Atelier pratique : Analyse sensorielle et dégustation