

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 : 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.cfahconseil.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

I Contenu

1-Théorie et bases du pain

- Matières premières : farines, levures, améliorant, eau, sel.
- Règles d'hygiène 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, crouste.
- 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 3 h30

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

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.cfahconseil.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