

Baguettes & pizzas



Public cible : Chef de production, boulanger et prépa.

Prérequis : Français lu, écrit, parlé,
connaissance des méthodes de panification

Nombre de candidats : 8 maximum

450€

14H
2 JOURS

Jour 1 : 09H - 17H / Jour 2 : 6H - 14H

OBJECTIFS

- Apprendre la nouvelle technique
- de fabrication des baguettes en pousse lente
- Revoir, corriger les standards de la baguette et de la pizza aussi bien qualitativement
- que gustativement
- Remettre en place les réglages et process de fabrication
- L'objectif étant d'uniformiser la qualité
- des produits sur l'ensemble du réseau, mais aussi de réorganiser le travail des équipes

MÉTHODOLOGIE, MATÉRIEL ET ORGANISATION

La formation est décomposée en deux parties :

- Partie théorique
- Partie pratique avec mise en situation dans le laboratoire
- Prévoir tenue de Boulanger

Livrets de formation et fiches techniques distribués par le formateur

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Test d'entrée et de sortie, exercices techniques et pratiques.
- Évaluation des acquisitions via un quizz.

DÉROULEMENT

1

Les composants de la pâte

- Les clefs de la réussite
- Le levain
- L'autolyse
- La levure, le sel, L'améliorant

2

Les différentes techniques

- La pousse directe
- La pousse lente
- Le pointage
- La division
- Le façonnage
- L'apprêt
- L'enfournement

3

Le pétrissage

- Temps de pétrissage
- Bassinage
- Décuvage

4

La Pizza

- Utilisation de la presse
- Le boulage des pâtons
- Le pressage des disques
- Le garnissage de la pizza
- L'enfournement et la cuisson



Pour toutes inscriptions envoyer un e-mail à :

Formation-continue@boulangerie-ange.fr

Formation organisée et dispensée par Idyie

Décembre 2025