

Pains spéciaux

Public cible : Personnel en boulangerie, toute personne manipulant et/ou en contact avec les denrées alimentaires

Prérequis : Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit

Nombre de candidats : 12 maximum

450€

HORS FRAIS

14H

2 JOURS

OBJECTIFS

- Découvrir, Revoir, Corriger la réalisation et cuisson des pains spéciaux.
- Faciliter, Crédibiliser votre discours auprès de vos équipes

DEROULEMENT

- La lecture des étiquettes
- Les mesures barrières à appliquer
- La connaissance des farines utilisées
- Caractéristiques physico-chimiques de la farine
- La classification des farines
- Les différentes pré-fermentations, analyse, entretien rafraichis
- Le levain liquide
- Le levain dur
- La poolish
- La pâte fermentée
- Les différents pétrissages mécaniques utilisés : Lent Amélioré Intensifié
- Analyse et suivi des fermentations
- Les différents façonnages, lamages et cuissons



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

MÉTHODOLOGIE, MATÉRIEL ET ORGANISATION

La formation est décomposée en deux parties :

- Module 1 Partie théorique
- Module 2 Partie pratique avec mise en situation dans le laboratoire

Test d'entrée et de sortie, exercices techniques et pratiques

Livrets de formation et Fiches techniques distribués par le formateur. Le formateur utilisera les acquis professionnels des participants pour obtenir une meilleure implication. Il utilisera une pédagogie ludique et interactive.

Se munir, pour les réunions d'après-midi dans le laboratoire d'un paperboard avec feutres et d'un écran. Vidéo projecteur fourni par le formateur.

Tenue de boulanger obligatoire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Questionnaire d'entrée et de fin de formation
- Évaluation des acquisitions via un quizz



Pour toutes inscriptions envoyer un e-mail à :

Formation-continue@boulangerie-ange.fr

Formation organisée et dispensée par **Idyie**

Décembre 2025