

# 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

**600€**  
**HORS FRAIS**

**14H**  
**2 JOURS**

Jour 1 : 12H - 20H / 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.

## DEROULEMENT

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 :

[contact@idyie-formation.fr](mailto:contact@idyie-formation.fr)

Formation organisée et dispensée par Idyie

Décembre 2023