



Programme de formation

## **Pains et saveurs**

**Date :**

**Lieu :**

### **Objectif de la formation :**

Décliner des fabrications traditionnelles afin de les proposer pour des événements calendaires, festifs ou les associer avec différents mets.

### **Public concerné :**

Professionnels en boulangerie

### **Prérequis :**

Connaissances de base en boulangerie

### **Objectifs pédagogiques :**

- Utiliser des techniques d'empesage des farines afin d'améliorer les textures et conservation des pains.
- Travailler les techniques de façonnage.
- Travailler différentes farines pour améliorer la valeur nutritionnelle des pains et diversifier les saveurs.

**Durée :** 7 heures

### **Modalités pédagogiques**

- Stage en présentiel (en entreprise ou groupement professionnel)
- Mise en pratique des recettes par les stagiaires
- Dégustation et analyse de la production

### **Moyens pédagogiques :**

- Formateur expérimenté en boulangerie
- Laboratoire technique et matériels professionnels
- Fiches recettes

### **Méthodes d'évaluation :**

- Grille de positionnement des stagiaires en début et fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la formation
- Bilan de fin de formation avec les stagiaires et le formateur

### **Programme du stage :**

- Présentation de la formation et rappel de ses objectifs
- Tour de table/ Présentation des participants (parcours et attentes de la formation)
- Grille de positionnement (auto-évaluation des acquis)

- Réalisation des produits suivants :
  - **Ciabatta aux agrumes**
  - **Couronne au sarrasin**
  - **Baguette à la Gaude**
  - **Focaccia aux épices**
  - **Pavé au chorizo**
  - **Triangle à la châtaigne**
  - **Viennois – Feuilleté à la tomate**
  
- Techniques abordées :
  - Techniques d’empesage des farines afin d’améliorer les textures et conservation des pains.
  - Techniques de façonnage.
  - Travailler différentes farines pour améliorer la valeur nutritionnelle des pains.
  
- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
- Grille de positionnement (évaluation des acquis)
- Enquête de satisfaction