UMiH FORMATiON

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

PAINS-VIENNOISERIES

PUBLIC : La formation s'adresse au personnel de cuisine, pâtissiers et boulangers

PRE REQUIS : Personnel de cuisine avec notions de techniques culinaires

PRESENTIEL

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants connaîtront :

- Les savoir-faire professionnels nécessaires à la production de pains et viennoiseries de qualité,
- Maîtriser les techniques de pétrissage, fermentation, façonnage et cuisson
- Développer la créativité culinaire et l'analyse sensorielle des produits finis.

Taux d'acquisition : 100%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative

En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

IDENTIFIER LES CRITERES DE QUALITE DES FARINES ET DES INGREDIENTS UTILISES

- Les matières premières : types de farine, levures, levains, sel, eau

PREPARER UN LEVAIN ET COMPRENDRE SES FONCTIONS DANS LA FERMENTATION

- Gestion des fermentations (température, humidité, levain-chef)

REALISER DIFFERENTS TYPES DE PATES A PAINS

- Mise en pratique : réalisation de pains de tradition, pains spéciaux, pains aromatisés

MAITRISER LES ETAPES DE LA FERMENTATION

- Les étapes de fabrication : Pétrissage manuel et mécanique/Pointage et apprêt/Façonnage, pesée, scarification

DETERMINER LA QUALITE D'UNE PATE ET AJUSTER LES PARAMETRES DE TRAVAIL

FABRIQUER LES DIFFÉRENTES PÂTES À BRIOCHE

- Les bases techniques : pâte briochée, pâte levée-feuilletée.

MAÎTRISER LES TECHNIQUES DE PÉTRISSAGE, FERMENTATION ET TOURAGE

- Application des techniques de fermentation et de cuisson

CONCEVOIR ET RÉALISER DES VIENNOISERIES CLASSIQUES ET CRÉATIVES

- Applications pratiques : croissants, pains au chocolat, brioches garnies.

EXPLORER DES GARNITURES SALÉES ET SUCRÉES POUR VALORISER LA PRODUCTION

- Recherche de garnitures : Foie gras, légumes, fruits aromatiques, confitures, pralines/Élaboration de garnitures sucrées et salées selon le type d'établissement

IDENTIFIER LES SAVEURS ET ARÔMES POUR DÉVELOPPER UNE APPROCHE SENSORIELLE

- Analyse sensorielle : textures, parfums, équilibre des saveurs

APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE PANIFICATION ET VIENNOISERIE

DÉVELOPPER LA CRÉATIVITÉ BOULANGÈRE DANS LA RESTAURATION

- Réalisations pratiques : Pains spéciaux, brioches salées et sucrées, viennoiseries feuilletées/Créations originales à partir de produits de saison.

RÉALISER DES PRODUITS VALORISANT LES SAVOIR-FAIRE MAISON

IDENTIFIER LES CRITÈRES DE RÉUSSITE SENSORIELLE ET ORGANOLEPTIQUE

- Analyse sensorielle : Identification des saveurs et arômes/Expression et vocabulaire sensoriel des pains et viennoiseries

RÉDIGER LES FICHES TECHNIQUES CORRESPONDANTES

- Élaboration de fiches techniques : Lecture, but et finalité/Calcul du prix de revient, quantités, temps de travail

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine