



Moulin
SIGNY-L'ABBAYE

Formation « express » – Pains, viennoiseries, produits sucrés et salés

Catégorie de formation professionnelle

Action de formation

Visée : montée en compétence

Objectif général

Augmenter sa maîtrise de la qualité en produisant une gamme étroite de pains, produits sucrés et salés.

Profil du public

Cette formation s'adresse à toute personne désireuse de découvrir et/ou de compléter sa formation initiale ou encore de changer radicalement d'orientation. Elle s'adresse également aux boulangers et employés polyvalents du secteur de la boulangerie pâtisserie

Organisation générale de la formation

Type : Présentiel

Lieu : Centre de formation du Moulin de Signy l'Abbaye
Route de Lalobbe
08460 Signy l'Abbaye

Durée de la formation : 35 heures

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- S'approprier la méthodologie et les processus de fabrication des produits de boulangerie
- Mettre en production les produits attendus
- Vérifier la qualité des produits attendus et s'assurer du respect des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contenu de la formation

- Méthodologie et processus
 - Suivre et respecter un protocole de fabrication
 - Organiser son plan de travail, sélectionner et adapter son matériel aux productions visées
 - Maintenir un rythme de production
 - Adopter les bonnes pratiques d'hygiène et maîtriser les bonnes gestuelles
- Fabrication et mise en activité
 - Réaliser le pétrissage, façonnage des baguettes des différentes gammes proposées
 - Réaliser les pâtes de pâtisserie boulangère
 - Réaliser les crèmes, les garnitures, les appareils
 - Réaliser les produits salés et les finitions
- Procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail
 - Exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits

Profil du/des formateur(s)

Sébastien LECOCCQ, responsable pédagogique en charge de la conception des programmes de formation. Intervenant formateur avec une expérience confirmée.
Yves GARDEL, intervenant formateur avec une expérience confirmée dans la panification.
Jacky LIU, intervenant formateur avec une expérience confirmée dans la pâtisserie.

Méthodes pédagogiques

- Méthode expositive accompagnée d'une mise en pratique par l'apprenant.

Moyens pédagogiques

- Deux plateaux équipés de matériels modernes de dernière génération de boulangerie : congélateurs, vitrines réfrigérées, chambres froides, fours à soles, laminoirs, batteurs, chambres de pousse...
- Nos équipements permettent de répondre à la fois aux besoins de la préparation, de la conservation et à la simulation de la mise en vente.
- Dossier pratique (livre de recettes).

Modalités d'évaluation des acquis en cours/en fin de formation

- Evaluation pratique en situation
- QCM, Quiz, test
- Observation en situation
- Autoévaluation

Modalités d'accès à la formation

Prérequis : expérience boulangère exigée.

Nombre de participants :

Seuil minimum : 1

Plafond maximum : 4

Tarif HT : 1 750 €

TVA à appliquer : 20 %

La formation peut être réalisée dans les 2 mois à compter de la prise de contact et d'échanges avec le centre de formation du Moulin de Signy l'Abbaye. En cas de public en situation de handicap et en fonction du handicap, le délai d'accès peut être porté à 4 mois maximum afin de réadapter le programme si cela est possible, et si ce n'est pas le cas, pouvoir réorienter le demandeur vers les organismes de formations adéquats.

Accessibilité de la formation aux personnes en situation de handicap

Nous étudions nos formations en fonction de votre handicap (prestation de compensation du handicap). Pour ce faire, nous définissons ensemble vos besoins spécifiques via une analyse du besoin de formation. Notre organisme de formation bénéficie à ce titre d'un référent handicap qui dispose des compétences pour étudier votre dossier (contact : referenthandicap@lemoulindesigny.fr). Si un besoin de réorienter la personne en situation de handicap se fait sentir, nous faisons appel à une assistance de partenaires pouvant intervenir et accompagner la démarche de formation (exemples : aide technique, humaine).