

**DURÉE** : 2 jours - 14h

**DATES** : Consulter notre calendrier

**TARIF** : Nous consulter

## OBJECTIFS

- Réaliser des produits de panification de base.
- Réaliser sous les consignes du formateur les principales étapes de panification.
- Analyser les principales transformations physico-chimiques se déroulant dans le processus de panification (hygiène, pétrissage, fermentation, cuisson).
- Réaliser des produits de viennoiserie de base.
- Réaliser sous les consignes du formateur les principales étapes de la fabrication des viennoiseries.
- Réaliser des produits de boulangerie variés, intégrés dans une journée de travail.
- Réaliser avec une autonomie relative, les principales étapes de fabrication.

## PUBLIC

- > Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Réalisation en binômes des différentes productions de panification basics.
- > Réalisation de productions boulangères variées, en gérant son espace et son temps de travail.
- > Support de formation remis à chaque participant à la fin de la formation.
- > Formation accessible en présentiel.

## PRÉ-REQUIS

- > Aucun.

## ÉVALUATION

- > Questionnaire d'évaluation remis aux stagiaires en fin de formation, attestation de formation remise aux stagiaires.

## ACCESSIBILITÉ

- > Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 61 10 47 40.

## DÉLAI D'ACCÈS

- > Jusqu'à la veille de la formation.

## PROGRAMME

### La fabrication des produits de panification basics :

- > Pain de tradition française.
- > Pain complet.
- > Pain de campagne.
- > Pain de seigle.
- > Pétrir mécaniquement.
- > Peser/détailler.
- > Façonner différentes formes.
- > Fermenter les produits.
- > Enfourner et cuire des produits de panification.

### La technologie des produits de panification :

- > Analyse des fabrications et des étapes de travail réalisées lors de la séance en atelier.

### La fabrication des produits de viennoiserie basics :

- > Pain de mie/viennois.
- > Pâte levée feuilletée (croissant, pain au chocolat).
- > Pâte à brioche.
- > Pétrir mécaniquement.
- > Peser/détailler.
- > Tourer des pâtes feuilletées.
- > Abaisser, détailler, façonner les différentes pâtes.
- > Fermenter les produits.
- > Décorer, enfourner et cuire des produits de viennoiserie.

### La technologie des produits de viennoiserie. L'organisation et le suivi d'une production.

### La réalisation d'une production sous contraintes professionnelles :

- > Pain de tradition française.
- > Pains spéciaux.
- > Pâte levée feuilletée (pain au raisins).
- > Pâte à brioche.
- > Pétrir mécaniquement.
- > Peser/détailler.
- > Tourer des pâtes feuilletées.
- > Garnir des produits de viennoiseries.
- > Abaisser, détailler, façonner les différentes pâtes.
- > Fermenter les produits.
- > Décorer, enfourner et cuire des produits de viennoiserie.

## INFORMATIONS ET INSCRIPTION :

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut.

Nos conseillers sont à votre disposition au 05 61 10 47 40 ou par courriel : [formation@cm-toulouse.fr](mailto:formation@cm-toulouse.fr)

**Je m'inscris**

IFCMA  
55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE

CMA 31  
18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE

