PAINS ET VIENNOISERIES
CODE RNCP :

PUBLIC

Demandeur d'emploi
Chef d'entreprise
Salarié
Porteur de projet

PRÉREQUIS

Aucun mais il est préférable de savoir lire et écrire

DURÉE

21 h 3 jours

HORAIRES

8h30-12h 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Formateur Chef Boulanger – Pâtissier

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

5 à 10 participants

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

À l'issue de la formation, les participants maîtrisent les techniques essentielles de fabrication des pains et viennoiseries, de la préparation des pâtes à la cuisson. Ils sauront réaliser les étapes clés — pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson — afin de produire des produits réguliers et qualitatifs, conformes aux standards professionnels du secteur HCR (Hôtels Cafés Restaurants).

METHODE PEDAGOGIQUES

Formation basée sur une pédagogie active : les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d' échanges avec le formateur
Cours en présentiel : Les apprenants assistent à des sessions en face à face avec les formateurs, favorisant les échanges directs et l'interaction.
Travaux pratiques et mises en situation : Des exercices pratiques et des simulations sont réalisés pour développer les compétences techniques et opérationnelles des apprenants
Un livret de formation remis à chaque stagiaire

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

Evaluation à froid à M+3
Évaluation de la satisfaction en fin de formation
Remise d'attestation individuelle en fin de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

PAINS ET VIENNOISERIES

Module 1 – Bases et Préparation des pâtes (7h)

Cours théorique – 2h

- Introduction aux matières premières : farine, levure, beurre, améliorants naturels…
- Rôle des ingrédients et réactions physico-chimiques (gluten, fermentation, hydratation)
- Hygiène, sécurité et organisation du poste de travail
- Gestion du pointage, des températures et du temps en restauration

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Pesée, pétrissage et premières fermentations
- Réalisation de pâtes de base : baguette, pain campagne, pains spéciaux
- Techniques de rabat, division et boulage
- Suivi de la fermentation et travail en chambre de pousse
- Mise en place du planning de production

Module 2 – Façonnage et viennoiseries feuilletées (7h)

Cours théorique – 2h

- Bases du tourage : pliages, élasticité, tour simple / double
- Levure vs levain — impact sur le goût et la texture
- Organisation de production spécifique HCR

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Façonnage des pains : baguette, petits pains, pains spéciaux
- Reprise du pâton, façonnage et grignage
- Préparation pâte levée feuilletée
- Tourage, laminage, façonnage : croissants, pains chocolat, brioches
- Apprêt, gestion du froid et pousse contrôlée

Module 3 – Cuissons, finitions et optimisation HCR (7h)

Cours théorique – 2h

- Techniques de cuisson : sole, vapeur, convection
- Critères de qualité (texture, volume, coloration, saveur)
- Conservation, gestion du froid, surgélation et cuisson différée
- Organisation en restauration : flux, cadence, anticipations

Atelier pratique en cuisine – 5h

- Cuisson des pains et des viennoiseries
- Ajustements cuisson selon les produits
- Finitions : dorure, sirop, décoration simple
- Dégustation, analyse sensorielle et corrections techniques

DELAI D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : *
Note atteinte des objectifs:*
Note reussite examen:*

Nombre de session: *
Nombre de participant:*
*Nouveau Programme

Hello Académie Expertise

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ En présentiel
✖ En distanciel

✅ En présentiel
✖ En distanciel

RYHTMES :

✅ En continu
✅ En discontinu

✅ En continu
✅ En discontinu

En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,
Contactez nous :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/