

PAINS SPÉCIAUX

Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Gérer la production de ses pains spéciaux par une réalisation simple et efficace
- Dynamiser la qualité de son offre par une fabrication artisanale à travers la maîtrise des techniques de fabrication traditionnelles
- Étendre et personnaliser sa gamme de pains spéciaux par l'élaboration de nouvelles recettes et le travail de nouvelles formes et de nouveaux arômes
- Mettre en valeur des produits à faible coût d'achat et maîtriser les coûts des présentations individuelles (maîtrise des coûts)

Contenu pédagogique

Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords, etc...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Optimiser l'utilisation de matériel spécifique
- Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont
- Connaissance des différents composants (farine, levure, poolish, levain, eau, sel, épices, condiments...)
- Maîtrise des pétrissages, façonnages et lamages du pain
- Fabrication et production des différentes sortes (tradition, courant, pain de mie ...) et formes de pain
- Maîtriser le réglage et l'utilisation des fours, l'enfournement, les temps de cuisson et le défournement
- Personnalisation des pains spéciaux par l'apprentissage de façonnages innovants et la déclinaison de saveurs originales
- Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle

Présentation des recettes et réalisation d'une palette de pains spéciaux

Dégustation et analyse critique des productions

- Évaluation technique
- Évaluation gustative
- Évaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

PUBLIC



Personnel de
boulangerie

PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis