



Boulangerie et viennoiserie



Objectifs

- Identifier les différentes farines et les travailler.
- Maîtriser les techniques de fabrication et de cuisson de divers pains et viennoiseries.
- Maîtriser les différentes pâtes, la panification, la fermentation, la cuisson.

Durée de la formation

Du 19 mars au 23 mars 2018

Durée de **35 heures**.

Lieu de formation

AFRAT, 314 Chemin du Manoir 38880 Autrans Méaudre en Vercors Nord.

Modalités pédagogiques

Théorie, technologie et diététique en début de module.
Démonstration par le formateur des techniques et recettes.
Mise en application des recettes par les stagiaires.



Tarifs

Coût de **350 €**.

Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription
Dossier à télécharger sur le
site www.afrat.com



Contenu de la formation

Détail du module
20/02 au 24/02/2016

- Caractéristiques des différentes matières premières utilisées (farines, levures).
- Panification, fabrication spécifique à chaque farine.
- Etude des différents types de pains traditionnels (céréales, bio, de campagne, de Mie...) et spéciaux (au fromage, aux noix, pain « déco »).
- Démonstration par le formateur des techniques et recettes.
- Panification et pétrissage.
- Façonnage (différentes formes de pains et de viennoiseries).
- Fermentation (levure, levain, etc).
- Cuisson (four classique de cuisine, four de boulanger, four à bois).
- Diverses épices, condiments et légumes incorporés dans le pain.
- Vocabulaire technique et matériel lié à l'activité.

Gestion d'une structure de restauration

Mise en valeur des produits du terroir.
Respect de la saisonnalité des produits locaux.
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.



(Num2ro de marché: 2015 S 0228 23001 ; lot : 230)

Cette formation est cofinancée par l'Union Européenne et la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

L'Europe s'engage en Auvergne-Rhône-Alpes via le Fonds Social Européen.



Responsable de formation : **Vincent GRÉLÉ**

Informations administratives : **Françoise HEYRAUD**

Référente H+ : **Mélanie DURDUX** pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

