

## PAINS ET LEVAINS - (Mod. N°48)

### 1. Public cible et prérequis

**Public :** Personnel de boulangerie (Artisan boulanger, Boulanger).

**Prérequis :** Aucun

### 2. Objectifs

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

- Créer et Entretenir un Levain
- Maîtriser les Fondamentaux de la Fabrication du Pain
- Préparer Divers Types de Pains
- Utiliser le Four de Manière Efficace
- Appliquer des Techniques Avancées de Boulangerie
- Faire Preuve de Créativité dans la Boulangerie
- Évaluer la Qualité du Pain
- Appliquer les Compétences Acquisées en Situation Réelle
- Partager les Connaissances Acquisées
- Prendre des Décisions Éclairées en Boulangerie

### 3. Contenu pédagogique

#### 3.1 : Les Fondamentaux du Pain et du Levain (jour 1)

- Accueil des participants et présentation du programme.

##### Introduction au monde du pain et des levains.

- Historique du pain.
- Différents types de pains et leurs caractéristiques.
- Importance du levain dans la fabrication du pain.

##### Atelier Pratique : Préparation du Levain :

- Création d'un levain naturel.
- Ingrédients et proportions.
- Étapes de fermentation et d'entretien.

##### Fabrication de Pâtes à Pain

- Les ingrédients essentiels de la pâte à pain.
- Pétrissage, fermentation et façonnage de la pâte.

##### Atelier Pratique : Fabrication du Pain

- Façonnage et cuisson du pain.
- Techniques de façonnage.
- Utilisation du four et contrôle de la cuisson.

### 3.2 : Approfondissement des Compétences en Boulangerie (jour 2)

#### Diversité des Pains

- Exploration des différents types de pains.
- Pains sans pétrissage.
- Pains spéciaux (céréales, fruits, noix).

#### Atelier Pratique : Fabrication de Pains Spéciaux

- Préparation et cuisson de pains spéciaux.
- Utilisation d'ingrédients supplémentaires.
- Créativité dans le façonnage.

#### Perfectionnement des Techniques

- Techniques avancées de pétrissage et de fermentation.
- Amélioration de la texture et de la saveur.

#### Atelier Pratique : Décoration et Présentation

- Décoration des pains et présentation attractive.
- Utilisation de graines, de céréales et de formes spéciales.
  
- Conclusion et Remise des Certificats

*Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.*

## 4. Modalités techniques et pédagogiques

### 4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

### 4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

### 4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

### 4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

**WELCOME CHEF EST UNE MARQUE DE LA SARL VOXIA**

Organisme de formation déclaré auprès de la Préfecture des Bouches-du-Rhône - NDA 93 13 12030 13 - SIRET 484 571 138 00052  
81 route des 3 Lucs – 13012 Marseille - 04.88.60.2019 – delphine@welcomechef.fr

## 5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

## 6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

## 7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

## 8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

## Durée de la formation et modalités d'organisation

**Durée :** 2 jours (16 heures) – Ce programme est également adaptable sur 3 ou 4 jours

**Horaires :** Selon convention

**Modalité de la formation :** Présentiel

**Type de formation :** En intra ou inter-entreprises

**Lieu de la formation :** Au sein de vos locaux

**Tarif :** à partir de 50 € de l'heure

**Nombre de participants minimum et maximum :** 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

**Délai d'accès à la formation :** La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

**Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :** Si vous êtes en situation de handicap, contacter notre référente Handicap : Mme Delphine Lafaye au 04.88.60.2019

## 10. Formation supplémentaire spécifique au gérant de l'entreprise

Dans le cas où l'intervenant forme un groupe composé de salariés et du/des gérants de la structure, le formateur pourra être amené à consacrer au/x gérant/s un temps de formation exclusivement dédié à ce/s dernier/s.

Ce temps de formation spécifique vise à équiper les gérants d'outils pratiques pour tirer le meilleur parti de la formation technique dispensée à leurs salariés. Il met l'accent sur le débriefing, l'intégration des acquis dans le contexte professionnel, le développement continu des compétences, et l'amélioration globale de la performance de l'entreprise.

Le contenu de ce temps de formation supplémentaire dédié au/x gérants est le suivant :

## 10.1- Élaboration de stratégies pour maximiser les retombées positives sur l'entreprise

- Quelles sont les évolutions à prévoir pour que cette formation ait le plus d'impact positif possible sur l'entreprise en matière notamment :
  - ✓ D'organisation des ressources humaines (planning, gestion des compétences et des attributions)
  - ✓ D'équipement, de choix et de disposition des matériels
  - ✓ De communication/de marketing/de politique tarifaire
  - ✓ De gestion des approvisionnements

## 10.2 - Élaboration de stratégies pour maximiser les retombées positives sur le bien être des salariés et sur le développement des compétences

- Établir des liens entre la formation et les objectifs de l'entreprise
- Savoir identifier / faire verbaliser par le salarié ses points forts et ses axes d'amélioration
- Savoir engager le salarié dans une dynamique de progrès et élaborer un plan de développement individuel pour chaque salarié
- Encourager la formation continue et l'auto-apprentissage
- Soutenir les initiatives d'amélioration des compétences