

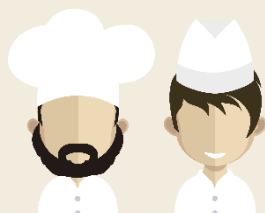
# Comment produire des Baguettes françaises ?

- Formation en ligne -



## Vous êtes

Professionnel(le) en charge des produits de boulangerie ou Chef d'équipe de production



## Objectifs

- Produire des baguettes françaises.
- Connaître les différentes étapes de fabrication de la baguette.
- Lister les ingrédients et le matériel nécessaires.
- Maîtriser le rôle de chaque ingrédient.
- Maîtriser son environnement de travail.
- Prendre en compte les facteurs influençant la production.
- Corriger les défauts de la pâte et de la baguette.

## Vous êtes

Commercial(e) dans le domaine de la boulangerie



## Objectifs

- Connaître les différentes étapes de fabrication de la baguette.
- Lister les ingrédients et le matériel nécessaires.
- Maîtriser le rôle de chaque ingrédient.
- Conseiller sur les adaptations de l'environnement de travail.
- Lister les facteurs influençant la production.
- Connaître les actions correctives pour les défauts de la pâte et de la baguette.

## Prérequis

Pas de prérequis.

## Équipements nécessaires

- Être équipé d'un smartphone, tablette ou ordinateur.
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.



# Comment produire des Baguettes françaises ?

- Formation en ligne -



## Durée

Le cours est accessible 21 jours. La durée de lecture du cours est d'1h30 soit 1 journée d'apprentissage (lecture, relecture, prise de note, temps de pratique).

La durée du cours est indicative. Il est important que vous alliez à votre rythme.

## Accessibilité

Pour accéder au cours, vous avez besoin d'une connexion internet et d'un ordinateur, tablette ou smartphone. Une fois inscrit, vous avez accès au cours 24h/24, 7j/7 à partir de notre plateforme de formation, et ce pendant **21 jours** à compter de la date d'inscription.

En cas de besoin, un guide d'utilisation vous aidera à utiliser votre espace de formation, et nous répondons à toutes vos questions sur [helpdesk@baguetteacademy.com](mailto:helpdesk@baguetteacademy.com)

**Vous êtes en situation de handicap ?** Contactez-nous et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation.

## Méthode pédagogique

La formation « Comment produire des Baguettes françaises ? » apporte **savoirs et savoir-faire** directement en lien avec vos pratiques professionnels. La formation est **interactive** et comprend des ressources de tout type (texte, image, son et vidéo). Les phases de théorisations et l'apport de connaissances sont associés à des mises en application sous forme d'activités autocorrectives. La bonne réalisation de ces activités attestera de votre assiduité au sein de la formation.

La formation se veut la plus pratique possible afin **que vous puissiez reproduire instantanément dans votre environnement de travail les compétences acquises**. Le but est d'aller à votre rythme, aussi vous pourrez lire les chapitres du cours dans l'ordre voulu et les refaire 5 fois si nécessaire.

## Évaluation

Un quiz final est disponible en fin de formation pour valider les acquis. Cette évaluation est accessible sous condition d'avoir terminé tous les chapitres de la formation.

Il est possible de retenter le quiz 3 fois.

En atteignant 80 % de réussite à l'évaluation finale, une attestation de formation vous est délivrée automatiquement.

## Encadrement

Tout au long de la formation, un forum est à disposition pour échanger avec notre boulanger formateur.

Vous pourrez également interagir avec les autres participants pour poser des questions et/ou répondre aux leurs.



# Comment produire des Baguettes françaises ?

- Formation en ligne -



## Programme

### • Chapitre 1 : Explorer la recette

- ✓ Quelle est la recette ?
- ✓ Quel est le matériel nécessaire pour fabriquer la baguette classique ?

Ce chapitre vous permettra de vous organiser avant de lancer la production.

### • Chapitre 2 : Réussir la pâte

- ✓ Quel est le rôle de chaque ingrédient dans l'élaboration de la pâte ?
- ✓ Que se passe-t-il pendant le pétrissage ?

### • Chapitre 3 : Fabriquer la baguette

- ✓ Qu'est-ce qu'il se passe depuis le façonnage de la baguette jusqu'à la cuisson et la conservation ?
- ✓ Comment identifier les défauts d'une baguette et les résoudre ?

Ce chapitre comporte des vidéos d'explications pour vous présenter chaque étape de fabrication. Vous trouverez également de nombreuses astuces pour adapter la recette à votre environnement.

## Les + de la formation

- Une recette adaptée à différents pétrins et fours
- Images du façonnage manuel sous plusieurs angles pour l'apprentissage
- Trucs et astuces pour adapter la recette à votre environnement
- Attestation de formation à valoriser auprès de votre clientèle ou dans votre milieu professionnel

