



Programme

- **Durée:** 1 journée de cours, 2 journées d'apprentissage*
- **Difficulté:** Moyenne

La réalisation de la baguette Française va de pair avec une compréhension de l'usage des ingrédients qui la composent.

C'est pour cela que nous vous proposons une formation afin de maîtriser non seulement la recette et la réalisation de ce pain traditionnel Français mais aussi des ingrédients qui lui donne son goût, le croustillant de sa croûte et la légèreté de sa mie.

Cours 1 : Le Blé

Découpée en 3 chapitres, le cours vous présentera les éléments nécessaires à l'utilisation de cet ingrédient dans la fabrication de produits boulangers: Pains et viennoiseries.

- **Chapitre 1:** Que doit-on savoir sur le blé ?
- **Chapitre 2:** Comment passe-t-on du grain au pain ?
- **Chapitre 3 :** Où trouve-t-on cet ingrédient ?

Cours 2 : La Levure

Ce deuxième cours vous permettra de découvrir ou approfondir vos connaissances concernant la levure, micro-organisme vivant qui donne à la boulangerie tout son charme mais qu'il est important de maîtriser pour réussir une production de qualité.

- **Chapitre 1:** Origines et culture de la levure
- **Chapitre 2:** Les levures boulangères : types, formats, conditionnements
- **Chapitre 3 :** Applications : Choisir sa levure, Trucs et Astuces, Exercez-vous.

Cours 2 : La Baguette

Enfin, vous découvrirez la recette de la baguette, pain traditionnel français, à travers notre cours en ligne.

- **Chapitre 1:** Exploration de la recette
- **Chapitre 2:** Réussir la pâte
- **Chapitre 3:** Fabriquer la baguette

***Accessibilité:** Vous aurez accès au cours 24h24, 7j/7 à partir de notre plateforme de formation, et ce, pendant 21 jours après la date d'inscription.

La durée du cours est indicative. Il est important que vous alliez à votre rythme. La durée d'apprentissage correspond à la lecture, relecture du cours, à la prise de note et au quiz final. Vous pouvez refaire le cours 5 fois et démarrer le quiz lorsque vous vous sentez prêt. Le passage de ce quiz est limité à 3 passages

Objectifs

- Comprendre le rôle du blé et de la levure en panification
- Reconnaître le type de levure et de blé nécessaire à votre production
- Maîtriser l'usage de ces ingrédients et la réalisation de la baguette
- Comprendre les paramètres clés à prendre en compte dans son environnement de travail

Les + de la formation

- Des animations pour comprendre la culture du blé ainsi que la fabrication de la levure
- Une recette adaptée à 3 technologies de pétrin, 2 types de four et des images du façonnage manuel vu sous plusieurs angles pour un meilleur apprentissage
- Trucs et astuces de nos experts
- Une attestation de formation

Pour qui ?

- Chefs d'équipe de production
- Professionnels en charge de la production de produits boulangers
- Personnes en charge de l'achat et de l'utilisation des ingrédients
- Professeurs enseignants
- Commerciaux dans le domaine de la boulangerie

