

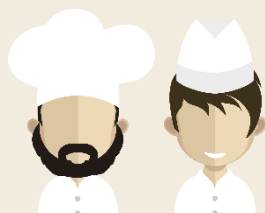
Le Beurre

- Formation en ligne -



Vous êtes

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



Objectifs

- Identifier les types de beurre.
- Lister les différentes appellations d'origine contrôlée française.
- Différencier les méthodes de fabrication du beurre.
- Connaître les étapes de fabrication du beurre.
- Conserver et stocker le beurre.
- Maîtriser les rôles du beurre en boulangerie-pâtisserie.
- Sélectionner le beurre adapté à ses productions.

Vous êtes

Commercial(e) ou Distributeur d'ingrédients dans le domaine de la boulangerie et/ou de la pâtisserie.



Objectifs

- Identifier les types de beurre.
- Lister les différentes appellations d'origine contrôlée française.
- Différencier les méthodes de fabrication du beurre.
- Connaître les étapes de fabrication du beurre.
- Connaître les conditions de conservation et de stockage du beurre.
- Lister les rôles du beurre en boulangerie-pâtisserie.
- Identifier le beurre adapté à chaque type de production.

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.



Le Beurre

- Formation en ligne -



Durée

Le cours est accessible 21 jours.
La durée de lecture du cours est de 45 min soit 3 à 4 h 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

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

Méthode pédagogique

La formation « Beurre » 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.



Le Beurre

- Formation en ligne -



Programme

- **Chapitre 1 : Composition et fabrication du beurre**

Au cours de ce chapitre, nous aborderons les questions suivantes :

- ✓ Qu'est-ce que le beurre standard ? De quoi est composé le beurre ?
- ✓ Quelles sont les différentes méthodes de fabrication ?
- ✓ Comment le beurre est-il fabriqué aujourd'hui ?

- **Chapitre 2 : Les types, les appellations et le stockage du beurre**

- ✓ Quels sont les différents types de beurre en France ?
- ✓ Que signifie l'appellation AOC ?
- ✓ Quelles sont les mentions appliquées aux produits faits à partir de beurre ?
- ✓ Comment stocker et conserver les différents beurres ?

Ce chapitre vous permettra de mieux connaître les particularités de chaque beurre.

- **Chapitre 3 : Les applications et les rôles du beurre en boulangerie**

- ✓ Quels sont les rôles du beurre en boulangerie ?
- ✓ Quel beurre est le plus adapté aux différentes pâtes en boulangerie ? Aux crèmes ? Et pour les sandwiches ?
- ✓ Quels facteurs influencent le prix du beurre ?

Ce dernier chapitre vous donnera des exemples concrets d'utilisation du beurre en boulangerie. Vous en apprendrez plus aussi sur d'autres aspects, comme son retour au premier plan ces dernières années.

Les + de la formation

- Une animation sur la fabrication du beurre.
- Des trucs et astuces pour bien différencier les types de beurre.
- Des conseils pour choisir un beurre adapté à ses besoins.
- Une formation en séquences de 10 min max.

