

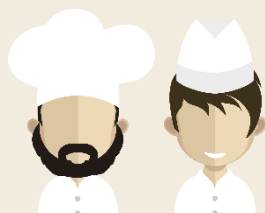
Les ingrédients en boulangerie

- Formation en ligne -



Vous êtes

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



Objectifs

- Connaître les ingrédients essentiels en boulangerie : composition, types, caractéristiques et usages.
- Conserver et stocker correctement chaque ingrédient.
- Maîtriser les rôles de chaque ingrédient en boulangerie.
- Sélectionner les matières premières adaptées à ses productions.

Vous êtes

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



Objectifs

- Connaître les ingrédients essentiels en boulangerie : composition, types, caractéristiques et usages.
- Connaître les conditions de conservation et de stockage de chaque ingrédient.
- Maîtriser les rôles de chaque ingrédient en boulangerie.
- Identifier les matières premières adaptées en fonction des productions.

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.



Les ingrédients en boulangerie

- Formation en ligne -



Durée

La formation est accessible 21 jours. La durée de lecture de la formation est de 2h30 soit 1 journée d'apprentissage (lecture, relecture, prise de note, temps de pratique).

La durée de la formation 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 aux 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 « Ingrédients en boulangerie » est composée de **5 cours** vous apportant **savoirs et savoir-faire** directement en lien avec vos pratiques professionnels. La formation est **interactive** et comprend des ressources textes et images. 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

Pour chaque cours, un quiz final est disponible pour valider les acquis. Cette évaluation est accessible sous condition d'avoir terminé toutes les séquences du cours.

Il est possible de retenter le quiz 3 fois.

En atteignant 80 % de réussite à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné.

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.



Les ingrédients en boulangerie

- Formation en ligne -



Programme

- **Les céréales et les farines**

Du blé jusqu'à la farine de blé : ses caractéristiques, rôles et propriétés. Les autres farines et graines.

- **L'eau**

Propriétés, caractéristiques et rôles de l'eau en pâtisserie.

- **Le sel**

Origine, composition, formes de commercialisation et rôles du sel en pâtisserie.

- **La levure**

Méthode de fabrication, caractéristiques et rôles, formes de commercialisation, et précautions d'utilisation de la levure.

- **Les produits correcteurs et la réglementation en vigueur**

Propriétés des adjuvants, additifs et auxiliaires technologiques autorisés en boulangerie. Législation en vigueur pour le pain courant et de tradition française.

Les + de la formation

- Contenu issu du programme Bac Pro boulangerie – pâtisserie.
- Accès au forum d'échange entre professionnels.

