

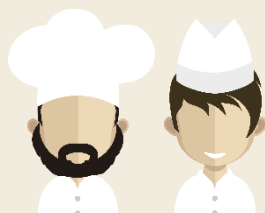
Les ingrédients en pâtisserie

- 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 pâtisserie : composition, types, caractéristiques et usages.
- Conserver et stocker correctement chaque ingrédient.
- Maîtriser les rôles de chaque ingrédient en pâtisserie.
- 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 pâtisserie : composition, types, caractéristiques et usages.
- Connaître les conditions de conservation et de stockage de chaque ingrédient.
- Maîtriser les rôles de chaque ingrédient en pâtisserie.
- 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 pâtisserie

- Formation en ligne -



Durée

La formation est accessible 21 jours. La durée de lecture de la formation est de 5 h soit 2 journées 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 pâtisserie » est composée de **9 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 pâtisserie

- 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.

- **Les produits sucrants**

Origine du saccharose, forme de commercialisation, caractéristiques et rôles du sucre. Propriété des autres produits sucrants.

- **Les fruits**

Saisonnalité des fruits, formes de commercialisation, modes de conservation et rôles en pâtisserie.

- **Les gélatines**

Méthodes de fabrication, formes de commercialisation, précautions d'emploi et les rôles de la gélatine.

- **Les spiritueux**

Méthode de fabrication, formes de commercialisation, moyens de stockage et de conservation, et rôles en pâtisserie.

- **Les additifs**

Les principaux additifs, leur moyen de stockage et conservation et leur rôle en pâtisserie.

- **Le cacao et le chocolat**

De la cabosse au chocolat : la fabrication, la composition, les formes de commercialisation et les rôles du cacao et du chocolat.

- **Les produits alimentaires intermédiaires**

Présentation des PAI, les gammes, les principaux PAI et les modes de stockage et conservation.

- **Les arômes**

Les différents types d'arômes, les précautions d'emploi, de stockage et de conservation, et les rôles en pâtisserie.

Les + de la formation

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

