

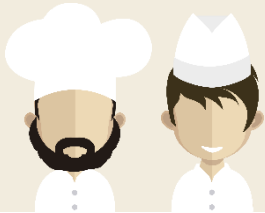
La Margarine

- Formation en ligne -



Vous êtes

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



Objectifs

- Connaître les composants de la margarine.
- Identifier les types de margarine.
- Différencier les méthodes de fabrication de la margarine.
- Conserver et stocker la margarine.
- Maîtriser les rôles de la margarine en boulangerie-pâtisserie.
- Sélectionner la margarine adaptée 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 composants de la margarine.
- Identifier les types de margarine.
- Différencier les méthodes de fabrication de la margarine.
- Connaître les conditions de conservation et de stockage de la margarine.
- Lister les rôles de la margarine en boulangerie-pâtisserie.
- Identifier la margarine adaptée à ses 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.



La Margarine

- Formation en ligne -



Durée

Le cours est accessible 21 jours.
La durée de lecture du cours est de 30 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 « Margarine » 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.



La Margarine

- Formation en ligne -



Programme

• Chapitre 1 : Composition et fabrication

- ✓ Comment est née la margarine ?
- ✓ Quels sont ses composants ?
- ✓ A quelles conditions ses composants ne sont pas considérés nocifs pour la santé ?
- ✓ Comment fabrique-t-on la margarine ?

Ce premier chapitre vous dévoilera les composants de la margarine ainsi que son processus de fabrication.

• Chapitre 2 : La margarine en boulangerie

- ✓ Quelles mesures sont utilisées pour caractériser les comportements des différentes margarines ?
- ✓ De quelle façon tirer avantage des margarines dans vos préparations ?
- ✓ Quels sont les atouts de cet ingrédient ?

Dans ce chapitre, les aspects pratiques de la margarine vous seront présentés afin d'optimiser son utilisation en boulangerie.

Les + de la formation

- Toute l'histoire de la margarine.
- Des trucs et astuces pour bien différencier les types de margarine.
- Des conseils pour choisir une margarine adaptée à ses besoins.
- Une formation en séquences de 10 min max.

