

Le croissant pré-poussé surgelé

- Formation en ligne -



VOUS ÊTES

Artisan boulanger, pâtissier, commerciaux et opérateurs de production de la filière BVP



OBJECTIFS

- ① Expliquer en quoi consiste la technique du pré-poussé surgelé
- ② Lister les ingrédients nécessaires et leur dosage
- ③ Suivre les étapes de production et de remise en œuvre
- ④ Paramétrer à chaque étape : la vitesse, la température et les temps de repos
- ⑤ Identifier les avantages de la technique du pré-poussé surgelé

PRÉREQUIS

Connaissances en production de viennoiseries pour ceux qui souhaitent appliquer en production, sinon pas de prérequis pour les autres profils.

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette ou ordinateur.
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.
- Avoir à porter de main son matériel pour la prise de note (carnet de recette, etc.) et les documents téléchargeables du cours.

DURÉE

La lecture du cours et la réalisation des quiz dure environ 30 minutes.

La durée d'apprentissage est estimée à 1h30 comprenant les relectures et les prises de note.

La durée du cours est indicative. Il est important que vous alliez à votre rythme.

ACCESSIBILITÉ

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.

LES + DE LA FORMATION

- Apprentissage des fondamentaux à distance de manière ludique, rapide et accessible 24h/24, 7j/7 également par smartphone
- Une fiche synthèse téléchargeable incluant une liste des ingrédients, une recette, des conseils, etc.
- Réalisée en collaboration avec Lesaffre, acteur mondial de référence en fermentation de micro-organismes (levures, bactéries) pour la panification, le goût, la nutrition santé et la biotechnologie.

Le croissant pré-poussé surgelé

- Formation en ligne -



PROGRAMME DE FORMATION

• Introduction

- ✓ Allier le savoir-faire à la française et la qualité du produit aux impératifs de production
- ✓ Introduction audio de la technique du pré-poussé surgelé par un expert boulanger Lesaffre

• Comment réaliser un croissant en pré-poussé

- ✓ Liste des ingrédients nécessaires et leur dosage
- ✓ Tous les paramètres à prendre en compte lors de la production
- ✓ Des bonnes pratiques à mettre en place pour réussir vos croissants
- ✓ Les étapes de la remise en œuvre des croissants pré-poussé surgelés

• Des conseils en plus

- ✓ Optimiser sa production en pré-poussé surgelé grâce à des ingrédients spécialisés
- ✓ Les nombreux avantages du pré-poussé surgelé : qualité, gains de temps et d'argent, etc.
- ✓ Différencier la surgélation de la congélation
- ✓ Bien choisir ses matières premières

• Le mot de la fin

- ✓ Synthèse audio par l'expert boulanger Lesaffre
- ✓ Se faire accompagner dans la mise en place de la technique du pré-poussé surgelé

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE



La formation « Le croissant pré-poussé surgelé » apporte **savoirs et savoir-faire** directement en lien avec vos pratiques professionnelles. La formation est **interactive** et comprend des ressources de tout type (vidéos, podcasts, etc.). Les phases de théorisations et l'apport de connaissances sont associés à des mises en application sous forme d'activités autocorrectives. La réalisation intégrale du cours 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 contenus dans l'ordre voulu et les refaire 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 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.

ENCADREMENT

Un espace discussion est disponible pour échanger entre apprenants sur la plateforme.

Pour toutes questions, contactez le service support par :

- E-mail : helpdesk@baguetteacademy.com
- Téléphone : 04.28.29.02.24

Possibilité de mise en relation avec un boulanger formateur pour compléter ces échanges grâce à un support personnalisé par téléphone ou visio (**option payante**).

