

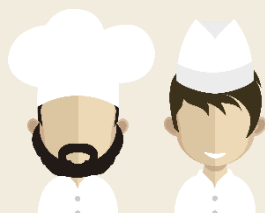
Les Matières grasses

Beurre - Margarine - Huiles végétales
- Formation en ligne -



Vous êtes

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



Objectifs

- Distinguer les matières grasses : composition, caractéristiques et usages.
- Connaître les méthodes de fabrication de chaque matière grasse.
- Conserver et stocker correctement chaque type de matière grasse.
- Maîtriser les rôles du beurre, de la margarine et des huiles végétales en boulangerie-pâtisserie.
- Sélectionner les matières grasses adaptées à ses productions.

Vous êtes

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



Objectifs

- Distinguer les matières grasses : composition, caractéristiques et usages.
- Connaître les méthodes de fabrication de chaque matière grasse.
- Connaître les conditions de conservation et de stockage de chaque type de matière grasse.
- Lister les rôles du beurre, de la margarine et des huiles végétales en boulangerie-pâtisserie.
- Identifier les matières grasses 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 Matières grasses

Beurre - Margarine - Huiles végétales

- Formation en ligne -



Durée

La formation est accessible 21 jours. La durée de lecture de la formation est de 1h30 soit 3 à 4h 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 « Matières grasses » est composée de **3 cours** vous apportant **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

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 et une attestation de formation vous sera 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.



Les Matières grasses

Beurre – Margarine – Huiles végétales
- Formation en ligne -

Programme

• Le beurre

- ✓ Chapitre 1 : Composition et fabrication du beurre.
- ✓ Chapitre 2 : Les types, les appellations et le stockage du beurre.
- ✓ Chapitre 3 : Les applications et les rôles du beurre en boulangerie.

Ce cours vous donnera des exemples concrets d'utilisation du beurre en boulangerie.

• La margarine

- ✓ Chapitre 1 : Composition et fabrication de la margarine.
- ✓ Chapitre 2 : La margarine en boulangerie.

Ce cours vous donnera des exemples et méthodes pour utiliser la margarine en boulangerie.

• Les Huiles Végétales

- ✓ Chapitre 1 : Composition et fabrication des huiles.
- ✓ Chapitre 2 : Les différents types d'huiles.
- ✓ Chapitre 3 : Les huiles en boulangerie.

Ce chapitre vous permettra de découvrir les usages de l'huile végétale en boulangerie et pâtisserie.

Les + de la formation

- Des animations pour comprendre la fabrication de ces matières premières.
- Des trucs et astuces pour comprendre les différences entre les matières grasses.
- Des conseils pour choisir la matière grasse adaptée à vos besoins.
- Une formation découpée en séquences de 10 min.

