

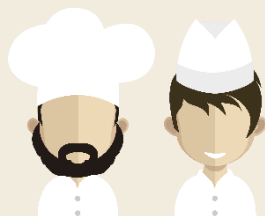
La production biologique

- Formation en ligne -



Vous êtes

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



Objectifs

- Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique.
- Comprendre l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local.
- Reconnaître les logos de la filière et le rôle des organismes certificateurs.
- Connaître les particularités de la farine et de la levure biologique.
- Connaître les règles de stockage des matières premières biologiques.
- Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques de boulangerie et de pâtisserie.
- Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie-pâtisserie.
- Élaborer des produits biologiques de boulangerie et de pâtisserie.

Vous êtes

Commercial(e) dans le domaine de la boulangerie et/ou de la pâtisserie.



Objectifs

- Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique.
- Comprendre l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local.
- Reconnaître les logos de la filière et le rôle des organismes certificateurs.
- Connaître les particularités de la farine et de la levure biologique.
- Connaître les règles de stockage des matières premières biologiques.
- Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques de boulangerie et de pâtisserie.
- Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie-pâtisserie.

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 production biologique

- Formation en ligne -



Durée

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

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 « La production biologique » est composée de **2 cours** vous apportant **savoirs et savoir-faire** directement en lien avec les compétences et connaissances évaluées lors du passage de l'examen. 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.



La production biologique

- Formation en ligne -



Programme

- **La production biologique**

L'agriculture biologique, les acteurs de la filière, la réglementation et la production de produits de boulangerie biologique.

- **La conservation des produits**

Les types de conditionnement et les moyens de conservation.

Les + de la formation

- Contenu issu du programme Bac Pro boulangerie – pâtisserie.
- Préparation des diplômes CAP boulangerie, CAP pâtisserie, Bac Pro boulangerie-pâtisserie.
- Accès au forum d'échange entre professionnels.

