

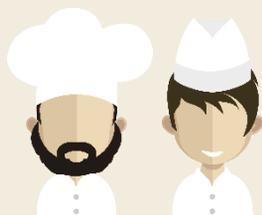
Gestion du froid et de la fermentation

- Formation en ligne -



Vous êtes

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



Objectifs

- Produire du pain et des viennoiseries avec une ou plusieurs techniques de fermentation différée (pointage retardé, pointage bac, pousse lente, pousse avec blocage, pré-poussé bloqué, cru surgelé, précuit surgelé).
- Connaître les températures et temps de blocage.
- Mettre en place une de ces techniques de fermentation dans votre environnement.
- Organiser la production en fonction de vos ressources (matérielles et humaines) et des heures de travail.
- Identifier en quoi une de ces techniques de fermentation peut répondre à votre besoin.
- Identifier les avantages et les inconvénients des techniques.

Vous êtes

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



Objectifs

- Connaître les différentes étapes de la mise en place des techniques de fermentation différée (pointage retardé, pointage bac, pousse lente, pousse avec blocage, pré-poussé bloqué, cru surgelé, précuit surgelé)
- Connaître les températures et temps de blocage.
- Lister le matériel nécessaire.
- Conseiller vos clients sur la mise en place d'une ou plusieurs techniques de fermentation différée pouvant répondre à leur besoin.
- Identifier les avantages et les inconvénients des techniques.

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 + de la formation

- Mises en situation concrètes avec activités de réflexion.
- Synthèse téléchargeable avec tableau comparatif des 7 techniques de fermentation.
- Accès au forum d'échanges entre professionnels et apprentis.



Gestion du froid et de la fermentation

- Formation en ligne -



Durée

La formation est accessible 21 jours. La durée de lecture de la formation est de 1h45 (15 min/séquence), soit 4 à 7h 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 « Gestion du froid et de la fermentation » est composée de 7 cours vous apportant **savoirs et savoir-faire** directement en lien avec vos pratiques professionnelles. La formation est **interactive** et comprend des ressources de tout type (texte, image et son). 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 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 les autres participants. Vous pourrez interagir avec eux pour poser des questions et/ou répondre aux leurs, et partager vos créations. Un modérateur s'assurera du bon déroulé de ces échanges entre pairs.

Vous pourrez compléter ces échanges avec du Live Support personnalisé par téléphone ou Skype avec un boulanger formateur (**option payante**).



Gestion du froid et de la fermentation

- Formation en ligne -



Programme de la formation

- Le programme de formation se décompose autour de 7 techniques de fermentation différée :

- Pointage retardé
- Pousse avec blocage
- Pousse lente

- Pointage bac
- Pré-poussé bloqué

- Cru surgelé
- Précuit surgelé

Pour chaque technique, voici les points abordés :

- **La fermentation**

- ✓ Le fonctionnement de la levure selon la température.

- **Comment mettre en place chaque technique ?**

- ✓ Le processus de fabrication.
- ✓ Les températures et temps de blocage.
- ✓ Le matériel nécessaire.
- ✓ Les conseils et astuces à connaître.

- **Comment savoir si une technique répond à mon besoin ?**

- ✓ Les avantages et inconvénients de chaque technique.
- ✓ La qualité du produit final.

- **Activités**

- ✓ Exercices d'entraînement.

