

Les pâtes levées et fermentées

- 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 différents types de pétrissage et leurs influences sur la pâte et le produit fini.
- Identifier et corriger les défauts d'une pâte ou d'un pain.
- Décrire les étapes de fabrication des produits de boulangerie réglementaires, non-réglementaires et de viennoiseries.
- Expliquer les différentes étapes de la fermentation panair.
- Identifier les différentes méthodes de fermentation : process, température, durée, avantages et inconvénients.
- Analyser le processus de cuisson.
- Identifier les techniques de conservation des produits.

Vous êtes

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



Objectifs

- Citer les différents types de pétrissage et leurs influences sur la pâte et le produit fini.
- Identifier les défauts d'une pâte ou d'un pain.
- Énoncer les étapes de fabrication des produits de boulangerie réglementaires, non-réglementaires et de viennoiseries.
- Expliquer les différentes étapes de la fermentation panair.
- Identifier les différentes méthodes de fermentation : process, température, durée, avantages et inconvénients.
- Analyser le processus de cuisson.
- Identifier les techniques de conservation des produits.

Prérequis

Pas de prérequis.

Équipements nécessaires

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette ou ordinateur.
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.



Les pâtes levées et fermentées

- Formation en ligne -



Durée

La formation est accessible 21 jours. La durée de lecture de la formation est de 4h30, soit 2 journées 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 téléphone portable. 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 « Les pâtes levées et fermentées » est composée de **10 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 autant de fois que 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

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**).



Les pâtes levées et fermentées

- Formation en ligne -



Programme

- **Le pétrissage**

La formation de la pâte, les actions correctives, les méthodes de pétrissage, la température de la pâte, les différentes pâtes.

- **Qualités et défauts des pains**

Défauts de la pâte, de la mie, de la croûte, d'apparence et leurs actions correctives associées.

- **Les procédés de fabrication communs à la boulangerie et à la pâtisserie**

Fiches techniques pour la fabrication de la pâte levée feuilletée, à brioche, à pain brioché et à pain au lait.

- **Les méthodes de fermentation**

Le travail en direct et les pré-fermentations. Le levains, ses caractéristiques et ses formes.

- **Les cuissons et après cuissons**

La préparation à la cuisson, la cuisson et l'après-cuisson.

- **Qualités et défauts des pâtes**

Défauts de force, de fermeté, de texture et leurs actions correctives associées.

- **Les procédés de fabrication en boulangerie**

Fiches techniques pour la fabrication des pains réglementaires et non-réglementaires.

- **Les étapes de fermentation**

Présentation et caractéristiques des étapes de fermentation. Présentation des facteurs influençant la fermentation.

- **Les techniques de fermentation différée**

Déroulé, avantages et inconvénients, et schéma de travail du pointage retardé, de la pousse lente, pousse avec blocage et du pré-poussé bloqué.

- **La conservation des produits**

Les types de conditionnement et les moyens de conservation.

Les + de la formation

- Contenu issu du programme CAP boulangerie, CAP pâtisserie.
- Préparation des diplômes CAP boulangerie, CAP pâtisserie.

