

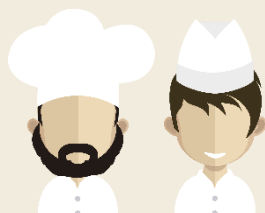
Comment produire des Croissants français ?

- Formation en ligne -



Vous êtes

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



Objectifs

- Identifier les ingrédients et leurs rôles.
- Détailler les étapes de la réalisation de la pâte levée feuilletée.
- Produire des croissants.
- Corriger les défauts de fabrication.

Vous êtes

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



Objectifs

- Identifier et conseiller le client sur le choix de ces matières premières pour sa production (farine, beurre, etc.).
- Expliquer le procédé de fabrication de la pâte levée feuilletée.
- Conseiller le client sur le procédé de fabrication des croissants et les actions correctives faces aux éventuels défauts de fabrication.

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.



Comment produire des Croissants français ?

- Formation en ligne -



Durée

Le cours est accessible 21 jours.
La durée de lecture du cours est de 1h30 soit 1 journée d'apprentissage (lecture, relecture, prise de note, temps de pratique).

La durée du cours 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 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.

Méthode pédagogique

La formation « Comment produire des Croissants français ? » apporte **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 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 et une attestation de formation vous sera délivrée automatiquement.

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**).



Comment produire des Croissants français ?

- Formation en ligne -



Programme

• Chapitre 1 : Tout savoir sur la recette

- ✓ Quelle est la recette du croissant pur beurre ?
- ✓ Quel sont les ingrédients et le matériel pour élaborer des croissants ?

Le premier chapitre vous permettra de vous familiariser avec les ingrédients et matériels nécessaires avant de vous lancer dans la production de croissants.

• Chapitre 2 : Réaliser la pâte levée feuilletée

- ✓ Quelles sont les spécificités d'une pâte levée feuilletée ?
- ✓ Quel est le rôle de chaque ingrédient dans l'élaboration de la pâte ?

Ce deuxième chapitre présente la pâte à réaliser pour la production de croissants. Il s'agit de l'étape clé dans la préparation de viennoiseries.

• Chapitre 3 : Fabriquer le croissant

- ✓ Quelles sont les techniques à connaître ?
- ✓ Comment identifier les défauts d'un croissant et les résoudre ?

Le dernier chapitre de votre cours vous aidera à maîtriser l'homogénéité de votre production en comprenant les techniques de fabrication et les éléments clés à prendre en compte.

Les + de la formation

- Recette approuvée par des boulangers réputés.
- Vidéos d'explication pour chaque étape clé.
- Trucs et astuces de nos experts pour adapter la recette.
- Une attestation de formation à valoriser auprès de votre clientèle ou dans votre milieu professionnel.

