

Parler du pain à ses clients

Intégrez facilement de nouveaux salariés et améliorez le conseil client grâce à la formation sur les principales matières premières en boulangerie.

Boulangerie – Pâtisserie – Snacking – Terminal de cuisson

100% en ligne
DURÉE ESTIMÉE : 2 H

Objectifs de la formation

Cette formation vise à avoir une meilleure connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en situation de travail, à travers les objectifs suivants :

- Caractériser les ingrédients utilisés en boulangerie (composition, types, appellations, procédés de fabrication, caractéristiques, critères de qualité) pour être capable de répondre à des questions des clients sur les ingrédients.
- Restituer l'origine sur la baguette en distinguant son évolution réelle de ses légendes populaires.

L'atteinte des objectifs est mesurée grâce à la validation d'un questionnaire à choix multiple en fin de formation.

POUR QUI ?

- Vendeur(se) en boulangerie, pâtisserie ou point chaud
- Responsable du personnel de vente en boulangerie, pâtisserie ou point chaud

PRÉREQUIS

- Pas de prérequis.

Le programme pour cette formation

Les origines de la baguette française

- Les légendes qui entourent son apparition et les récits populaires qui ont nourri son mythe.
- L'origine la plus probable de ce pain et les raisons de son succès durable.

Le blé en panification

- Acteurs
- Culture du blé
- Blé tendre et blé dure
- Du grain au pain : étapes de transformation

La farine de blé en panification

- La mouture du grain de blé
- Les correcteurs de farine
- La composition de la farine, son rôle et les types de farine
- Choisir une farine selon son usage

Les farines et graines en panification

- Les farines issues de fruits, céréales, pseudo-céréales et tubercules
- Propriétés nutritionnelles et technologiques
- Les graines et flocons utilisés en boulangerie-pâtisserie
- Usages et applications en panification

La levure en panification

- Origine et nature des levures
- Domaines d'application
- Levures et fermentation : principes et fonctionnement
- Utilisation de la levure en boulangerie artisanale
- Expliquer la levure à un client

Comment vendre un pain au levain ?

- Comprendre la fermentation sur levain
- Les différentes variétés de levain
- Atouts et valeur ajoutée du pain au levain
- Arguments de vente
- Explications simples sur la fabrication pour le client

Vous êtes en situation de handicap ? [Contactez-nous](mailto:contact@baguetteacademy.com) et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation. La plupart de nos formations sont accessibles en ligne. Pour accéder au cours, vous avez besoin d'une connexion internet et d'un ordinateur, tablette ou téléphone portable. Pour nos formations pratique, un échange pour recueillir votre besoin sera nécessaire pour nous permettre de vous accompagner dans le choix du programme le plus adapté.

À savoir pour cette formation

MODALITES D'ÉVALUATION

- Un parcours de formation est composé d'un ou plusieurs cours (modules).
- Pour chaque cours, un quiz final est disponible pour valider les acquis (3 tentatives possibles).
En atteignant un minimum de 80 % de bonnes réponses à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné.
- La réalisation de la totalité des modules composant le programme de formation attestera de votre assiduité au sein de la formation.

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette/ordinateur et d'un matériel audio (écouteurs/casques).
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.
- Avoir un support pour la prise de notes et le stockage les documents téléchargeables du cours.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Une mise en place simple, sans démarche administrative : il vous suffit de nous transmettre les coordonnées de vos salarié(e)s et le programme choisi.
- Les accès sont activés sous 48h et chaque participant dispose ensuite d'un accès individuel pendant 1 mois à sa formation 100 % en ligne.
- Un guide de bonnes pratiques vous est également remis pour faciliter le déploiement du dispositif auprès de vos équipes.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- La formation se déroule en ligne de manière asynchrone, individuelle et personnelle sur une plateforme de formation. Elle est interactive et comprend des ressources texte, image, son, vidéo, activités et quiz pour la validation des acquis. Vous pouvez suivre les cours dans l'ordre voulu et les refaire autant de fois que nécessaire.
- Notre équipe pédagogique suivra votre progression et restera à votre écoute tout au long de la formation.