



PAINS SPECIAUX – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir les techniques de fabrication des pains spéciaux.
- Maîtriser les bases pour créer une gamme variée de pains adaptés aux différentes attentes des consommateurs.
- Apprendre à utiliser des ingrédients spécifiques pour des saveurs et textures uniques.



PUBLIC CIBLÉ

- Boulanger
 - Apprentis
- ou toute personne souhaitant élargir ses compétences en boulangerie.



PRÉREQUIS

Connaissances de base en boulangerie.



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

BLOC 1: INTRODUCTION AUX PAINS SPÉCIAUX

- Histoire et spécificités des pains spéciaux.
 - Comprendre les attentes des consommateurs : santé, goût, originalité.
-

BLOC 2: TECHNIQUES DE FABRICATION

- Sélection des matières premières : farines spécifiques, levains, graines.
 - Techniques de pétrissage adaptées aux pains spéciaux.
 - Maîtrise de la fermentation pour des textures optimales.
-

BLOC 3: CUISSON ET FINITIONS

- Paramètres de cuisson spécifiques pour chaque type de pain.
 - Ajout de garnitures et décos pour des finitions attractives.
 - Techniques de conservation des pains spéciaux
-

BLOC 4: PRÉSENTATION ET COMMERCIALISATION

- Stratégies de mise en valeur des pains en vitrine.
- Emballages et étiquetages pour une meilleure attractivité.
- Création d'une mini-gamme commerciale adaptée aux besoins locaux.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de recettes.
- Équipements de boulangerie (pétrins, fours, plaques, etc.).
- Ingrédients variés pour les ateliers.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com