



# FORMATION – PAINS, VIENNOISERIES... – PRÉSENTIEL –



## OBJECTIFS VISÉS

- Apprendre les techniques de fabrication du pain et des viennoiseries, de la préparation à la cuisson.
- Comprendre les principes de fermentation et de pétrissage.
- Maîtriser les gestes, les températures et les temps de repos.
- Gérer la production et l'organisation du poste de travail.



## PUBLIC CIBLÉ

Apprentis, cuisiniers ou toute personne souhaitant se perfectionner dans les techniques de panification et de viennoiserie artisanale.



## PRÉREQUIS

Notions de base en cuisine ou en pâtisserie.



### DURÉE

21 heures



### HORAIRE DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

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



### PRIX (HT) / JOUR

1100€



## RÉSUMÉ INTRODUCTIF

La fabrication du pain et des viennoiseries demande rigueur, savoir-faire et précision.

Cette formation de 21 heures allie théorie et pratique pour **maîtriser les étapes de production**, du choix des ingrédients à la cuisson, et pour **développer une méthode artisanale reproductible** conforme aux standards de qualité professionnelle.

## CONTENU DU PROGRAMME

### INTRODUCTION (0H30)

#### **1. DÉCOUVERTE ET BASES DE LA PANIFICATION ( 6H00)**

- Les ingrédients de base : farines, levures, levains, sel, eau.
- Les rôles des ingrédients et leurs interactions.
- Pétrissage manuel et mécanique : durée, intensité, température de base.
- Le pointage et la fermentation : conditions optimales.
- Le façonnage et le boulage.
- Contrôle des températures et des taux d'hydratation.



Comprendre les fondamentaux de la fabrication du pain.

#### **Atelier pratique (1H00) :**

**Fabrication de pains simples et contrôle des paramètres (aspect, alvéolage, croûte).**

#### **2. TECHNIQUES DE FABRICATION DES PAINS ( 6H00)**

- Pain blanc, pain complet, pain de campagne, pain aux céréales.
- Différences entre levure et levain naturel.
- Gestion du pétrissage en fonction du type de farine.
- Influence du taux d'humidité sur la texture et la conservation.
- Contrôle du temps de levée et des températures.
- Importance du façonnage et du grignage.



Réaliser différents types de pains avec maîtrise des levures et farines.



### **Atelier pratique (1H30) :**

Réalisation de quatre types de pains et évaluation des résultats.

### **3. VIENNOISERIES TRADITIONNELLES ET FEUILLETAGE ( 6H00)**

- Composition de la détrempe et rôle des matières grasses.
- Techniques de tourage : simple, double, feuilletage inversé.
- Façonnage : croissants, pains au chocolat, brioches, roulés, chaussons.
- Gestion de la pousse : température, hygrométrie, durée.
- Cuisson : dorure, coloration, texture.
- Organisation de la production pour limiter les pertes.



Maîtriser les techniques du tourage et de la fermentation des pâtes levées.

### **Atelier pratique (2H00) :**

Réalisation complète de viennoiseries avec contrôle des paramètres de pousse et cuisson.

### **4. CUISSON, CONSERVATION ET ORGANISATION DU POSTE ( 3H00)**

- Températures de cuisson selon le type de pâte.
- Gestion de la vapeur et du croûtage.
- Refroidissement et stockage (température, emballage, congélation).
- Hygiène du poste de travail.
- Planification et anticipation de la production.



Assurer la qualité finale et la régularité de la production.

### **Atelier pratique (0H45) :**

Mise en place d'un plan de cuisson et d'un planning de production journalier.



## **5. SYNTHÈSE ET CONCLUSION (0H30)**

- Débrief des réalisations.
- Autoévaluation et QCM final.
- Remise des supports techniques.

## **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- Ateliers pratiques, démonstrations techniques, fiches recettes, vidéos supports, analyse sensorielle, matériel professionnel.
- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges • Séances de questions / réponses • Études de cas concrets • Apports théoriques complémentaires et de synthèse sur document papier • Réalisation de fiches techniques.

## **MODALITÉ DE FORMATION**

- Présentiel.

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES**

Un test de positionnement sera effectué en amont de la formation afin d'évaluer la progression du stagiaire. Afin de valider ses acquis, des questions seront posées sous forme d'exercices interactifs tout au long de la formation.

QCM final, observation des pratiques, évaluation des produits finis.

À l'issue de cette formation, le stagiaire recevra une attestation de formation téléchargeable au format PDF.

## **MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS**

- 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](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*