

Pains spéciaux

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Laboratoire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les techniques professionnelles en boulangerie
- Adapter son travail de production dans un cadre professionnel
- Se mettre à niveau sur des techniques de base
- Elaborer différents types de boulangerie

PUBLIC CIBLE

Pâtissier, boulanger, personnel de vente désirant se reconverter, cuisinier, second de cuisine, commis de cuisine

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

Pains spéciaux :

- Aux 5 céréales
- Sésame
- Tourte de seigle
- Sarrasin
- Blé germé
- Seigle
- Epeautre



Déroulé de la formation

- Evaluation du niveau de compétences
- Présentation des produits à fabriquer
- Présentation des différentes techniques
- Dégustation des différents produits finis
- Débriefing et échanges de points de vue sur les différents thèmes abordés pendant la formation
- Suggestion de formations de la part des participants

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristiques, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes à l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 21 heures soit 3 journées



HORAIRES DES SESSIONS : 9h00 à 12h30 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 1050 euros par personne

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

