

★ Formations



Code FORMA009

Découverte pratique de la panification, fabriquer du pain suivant un process

Découvrir et acquérir les compétences pour fabriquer du pain, comprendre la gestion, l'organisation du fournil en fonction de l'offre produit et la stratégie commerciale, les méthodes de travail, la panification...

QUI ?

- Repreneurs en reconversion

DURÉE

- 5 jours

OÙ ?

Chez un boulanger référent

INTERVENANTS

- Boulanger référent

INSCRIPTION

- 2000 ★
- Sous réserve d'un boulanger référent disponible

PROGRAMME

Le matériel et l'environnement du fournil

Passage en revue des équipements spécifiques au process

La gestion et l'organisation du fournil

- L'offre produit en boulangerie artisanale
- La stratégie commerciale
- Comment le fournil s'adapte

Les méthodes de panification

- Passage en revue des différents process de fabrication
- Comment ils répondent aux nouveaux besoins de la boulangerie

La panification

- Pétrissage
- Division
- Façonnage
- Cuisson

RÉSULTATS

Pendant les 5 jours le stagiaire travaillera sur chacune des étapes de la panification.

Il est capable de fabriquer lui-même son pain.