

Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif de permettre aux professionnels de la boulangerie de comprendre le processus de panification PANEOTRAD®, depuis la sélection des matières premières jusqu'à la valorisation commerciale des produits finis.

À travers une approche à la fois technique, pratique et magistrale, les participants apprendront à préparer leurs productions, diversifier leurs gammes et accroître leur performance.

Ils seront ainsi capables de mettre en œuvre une production moderne, innovante et durable, adaptée à leur structure, à leur clientèle et à leur positionnement commercial.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le processus complet de panification PANEOTRAD®
- Conduire et maîtriser le process de panification.
- Utiliser et réaliser les différents réglages.
- Effectuer les modifications de cuisson.

Contenu du programme

1. Fondamentaux et process de panification

- Présentation du PANEOTRAD® : fonctionnalités, entretien et hygiène.
- Bonnes pratiques de fabrication et règles d'utilisation.
- Matières premières : choix des farines, types de levain, gestion du gluten et impact nutritionnel.

2. Maîtrise technique :

Pétrissage

- Découverte des techniques de pétrissage, avec ou sans améliorants.
- Adapter la méthode en fonction des matières premières.
- Avec ou sans autolyse, avec ou sans bassinage.
- Étude du rôle de chaque technique sur les qualités plastiques du pétrissage.

Rabats et fermentation.

- Adapter les techniques et réglages des chambres froides.
- Savoir quels changements apporte la méthode sur la fermentation et quelles sont les étapes de travail sur la pâte.

Cuisson

- Maîtriser le suivi de la fermentation et des programmes de cuisson.

3. Organisation de la production

- Réflexion autour de la mise en place d'une planification optimisée : ordonnancement des tâches, gestion des flux, coordination entre les postes.
- Savoir comment utiliser le Paneotrad® pour développer une gamme.
- Étude de la fermentation des pâtons et modification des programmes de cuisson.

Organisation de la formation

Codes FORMACODE

- 21550 – Boulangerie (code principal)
- *32015 – Amélioration de la productivité

Durée: 14 heures (2 jour) en présentiel

Profils des apprenants : Personnel de fabrication

Prérequis : Aucun prérequis n'est exigé

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation •

Feuille de présence •

Méthodes pédagogiques : Active - Participative

• Moyens pédagogiques : Echanges d'expériences - Études de cas - Mise en situation par la réalisation de production dans l'environnement réel de travail

• Outils pédagogiques : Ustensiles spécifiques - Le livret de recette personnalisé - Environnement réel de travail

• Évaluation des stagiaires : Évaluation formative (par mise en situation) tout au long de la formation et tests. Test de positionnement, évaluation formative par mise en situation et réalisation de production, questionnaire de satisfaction de fin de formation. Questionnaire à froid soumis sous format électronique 3 mois après la formation.

• Validation La présence active tout au long de la formation et l'évaluation formative donnera lieu à une attestation de fin de formation (mentionnant les objectifs, durée, la nature, les compétences atteintes et les résultats de l'évaluation) comme le précise l'Article L6353 1 du Code du travail

Dates de formation / délai d'accès : Une réponse sera apportée sous 2 semaines pour définir une date. Si la prise en charge se fait par un OPCO : mise en place sous 5 semaines après le dépôt du dossier auprès du l'organisme financeur
Si le financement se fait directement auprès de l'organisme de formation : dès que possible suivant la disponibilité du formateur.

Organisateur de la formation :

S.A.R.L E'NOV Formation - 2370 route de la Peyrigne Moirax 47310

contact@e-novformation.fr

SIRET : 98064090800011 -

Numéro de déclaration d'activité : (NOUVELLE-AQUITAINE) 75470777247

Tarifs définis contractuellement avant démarrage.

Indicateurs de résultats – Domaines techniques Bongard (2025)

87 apprenants – taux de satisfaction global : 93 %.

Les indicateurs de résultats sont analysés annuellement par domaine de formation, sur la base de l'année civile, à partir des questionnaires de satisfaction de fin de formation.

Moyens pédagogiques et techniques

- Livret pédagogique.
- Fiches des recettes personnalisées.
- Toutes les ressources documentaires sont disponibles et téléchargeables depuis un extranet personnalisé.

Documents remis

Livret pédagogique de l'apprenant avec les recettes personnalisées sous format numérique disponible dans l'extranet personnel de l'apprenant

Accessibilité : Suite à l'analyse des besoins d'adaptation en cas de personnes en situation de handicap, l'aménagement pour l'accessibilité à la formation a été définie en amont. Dans le cas d'une évolution depuis merci de nous recontacter.

Présentation des formateurs

Les formations sont animées par des formateurs experts de leur domaine, disposant d'une solide expérience terrain et de compétences pédagogiques éprouvées.

Les formateurs intervenant sur les formations techniques sont reconnus comme experts PANEOTRAD®, avec une maîtrise approfondie des processus de panification, de l'optimisation des procédés de fabrication et de l'utilisation des équipements associés.

Ils adaptent les contenus et les méthodes pédagogiques aux besoins des entreprises, aux niveaux des participants et aux objectifs opérationnels, en privilégiant des approches pratiques et applicables en situation professionnelle.

Version 1 : janvier 2025 – création du programme

Version 2 : décembre 2025 – mise à jour des indicateurs de résultats