

# Optimiser la production en viennoiseries boulangères

Technique métier - Transition Alimentaire



Plaisir gustatif par excellence, la **viennoiserie** incarne le raffinement et l'élégance **d'une tradition artisanale** alliant **savoir-faire**, délicatesse et saveurs exquises et vos clients en sont friands.

Que vous soyez un **professionnel débutant** ou **aguerrie**, l'équipe de formateur d'E'NOV Formation vous accompagne dans **l'élaboration** d'une **gamme personnalisée** et **économiquement viable**. Matières premières responsable, **optimisation** du matériel, production **durable** et **responsable**, **rationalisation** de la production, tous ces thèmes vous font écho ....

Notre formation vous permettra de **maîtriser les bases** et d'**élaborer des recettes créatives et personnalisées** en viennoiseries boulangères en découvrant les spécificités du matériel. La formation sera fortement axée sur l'utilisation du matériel et sur la **mise en place d'une production durable, responsable et économiquement viable**.

## Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, vous serez capable de :

**Sélectionner les matières premières**

**Optimiser l'utilisation du matériel**

**Maîtriser et optimiser les techniques de fabrication**

**Dynamiser la qualité de son offre par une fabrication artisanale et plus respectueuse**

**Développer et personnaliser une gamme de viennoiseries économiquement viable**

## Programme de la formation

### Module 1 - Les matières premières.

Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux, favoriser des produits plus respectueux de l'environnement.

Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB

### Module 2 - La production théorie et pratique.

Optimiser l'utilisation de matériel spécifique

Acquérir les techniques essentielles pour travailler la matière première définie en amont

Maîtrise des pétrissages, beurrage, tournage et façonnage des croissants, pains au chocolat.

Étude du pétrissage et de la pousse des différentes sortes de brioches.

Apprendre à maîtriser les méthodes de fermentation et le réglage des chambres fermentation.

Maîtriser le réglage et l'utilisation des fours, l'enfournement, le temps de cuisson et de défournement.

Personnalisation des viennoiseries par l'apprentissage de façonnages innovants et la déclinaison de garnitures originales.

### Module 3 - Les pratiques écoresponsables

Mettre en place une production moins énergivore (analyser, appliquer et réajuster)

Rationaliser la production et la cuisson

Sensibilisation autour de l'entretien du matériel.

Anticiper, valoriser et recycler les pertes des déchets de la production concernées

### Module 4 - Documentation des processus de fabrication

Optimisation des outils et des coûts liés à la présentation individuelle.

Mise en place des process de fabrication / des fiches techniques.



#### Public concerné

Boulangier, Pâtissier, Employé polyvalent,  
Vendeur, Personnel de fabrication  
Tous niveaux



#### Prérequis apprenants

Aucun prérequis n'est exigé. Un test de positionnement sera établi en début de formation.



#### Modalités, lieux et accessibilité

En présentiel dans votre entreprise.  
Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.



#### Nombre de stagiaires (min. et max.)

1 à 8 participants



#### Durée

2 jours - 14 heures



#### Formateur

Il ou elle apporte la théorie et la pratique, transmet les bons gestes et évalue les acquis

# Optimiser la production en viennoiseries boulangères

Technique métier - Transition Alimentaire



## 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

Matériels spécifiques,  
Recettes personnalisées,  
Réalisation de production.

## Documents remis

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

## Tarifs

Sur devis après entretien.

## Personnalisation de la formation:

**Présentation des recettes réalisées sur mesure par l'intervenant en fonction de la saison, mais aussi de la structure, de la clientèle, de la géolocalisation et du positionnement de l'établissement. Productions individuelles ou en groupe en fonction des recettes sélectionnées en amont. Ce temps de réalisation est entrecoupé de moments forts au cours desquels le formateur mettra l'accent sur un savoir-faire, une technique spécifique ou une astuce.**

## 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 de l'organisme financeur  
Si le financement se fait directement auprès de l'organisme de formation : dès que possible suivant la disponibilité du formateur.

## Dispositifs d'évaluations des stagiaires :

Évaluation formative (par mise en situation) tout au long de la formation et tests

- évaluation de pré formation et évaluation des connaissances techniques
- évaluation formative par mise en situation par la réalisation de production
- questionnaire de satisfaction de fin 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 et/ou un certificat de réalisation.

## Profil du formateur:

Mr Chauvin Olivier détient un CAP, BP Boulanger et un BM Boulanger. Il est spécialisé dans la fabrication du pain sur levain naturel.  
Forte expérience dans le secteur de l'artisanat, GMS et industrie.  
Maître boulanger, boulanger conseil Paneotrad et Ambassadeur du pain.

## Indicateur de résultats:

Pas de formation réalisée en 2023

Création du programme  
01/11/2023  
Mise à jour  
02/04/2024



Étant dans une démarche écoresponsable, e'NOV Formation privilégie le format numérique de tous les documents.

Cette formation vous est proposée par :  
**SARL E'NOV Formation au capital de 10 000€ -**

SIREN 980640908 - NDA 75470177247

contact@e-novformation.fr  
06 29 80 17 02