

UTILISER EFFICACEMENT LA DIVISEUSE BOULEUSE

Technique métier - Transition Alimentaire



Vous souhaitez vous perfectionner dans l'utilisation des **diviseuses bouleuses ERIS** ?

Cette formation vise à fournir aux participants les compétences nécessaires pour appréhender l'**automatisation** de son **process** et ainsi **utiliser efficacement** la **diviseuse bouleuse**. Ainsi, vous serez répondre aux objectifs de **définition** de **nouvelles gammes** de produits, d'**optimisation** de la production et au **respect des processus** de production établie.

À l'issue de la formation, les participants seront capables d'**optimiser la production** grâce au **rendement** d'une nouvelle gamme de produits réaliser à l'aide de la **diviseuse bouleuse**.

Objectifs pédagogiques

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

- Définir et/ou adapter une nouvelle gamme de produits en utilisant la diviseuse bouleuse.**
- Maitriser les aspects techniques et technologiques.**
- Optimiser la production en maximisant son efficacité.**
- Optimiser la production en maximisant son efficacité.**

Programme de la formation

Module 1 - Introduction à la diviseuse bouleuse

Présentation des caractéristiques et des fonctionnalités
Importance de la diviseuse bouleuse dans la production

Module 2 - Redéfinir et adapter une nouvelle gamme de produits

Analyse de la gamme existante.
Création, mise en place et/ou réadaptation d'une nouvelle gamme.
Maitriser la fabrication des différentes pâtes.
Savoir adapter les recettes et les ingrédients aux spécifications de la diviseuse bouleuse.

Module 3 - Les spécificités technologiques pour l'utilisation de la diviseuse bouleuse

Connaitre et appréhender le rôle de l'hydratation.
Maitriser et connaitre l'importance de la fermentation.

Module 4 - Optimiser et diversifier la production

Maitriser les techniques d'utilisation efficace de la diviseuse bouleuse.
Réaliser et réajuster les réglages.
Savoir utiliser la machine pour diversifier sa et développer sa gamme.

Module 5 - Adaptation et respect du processus de production défini

Savoir réaliser les fiches techniques.
Création de fiches pour chaque étape du processus.



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

UTILISER EFFICACEMENT LA DIVISEUSE BOULEUSE

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.
Maitre boulanger, boulanger conseil Paneotrad et Ambassadeur du pain.

Indicateur de résultats:

Pas de formation réalisée en 2023

Création du programme
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