

Processus de panification

PANEOTRAD®

Gamme pains spéciaux et bio santé

Technique métier - Transition Alimentaire



Cette formation permettra aux participants de découvrir comment **innover** en utilisant PANEOTRAD®. Ce **procédé unique** et **breveté** donne la possibilité d'**optimiser la production** même pour une gamme de **pains bio et spéciaux**.

Notre formation offre une approche complète pour les boulangers désireux de **se démarquer** dans un **marché en évolution**. Elle leur fournira les connaissances et les compétences nécessaires pour créer et commercialiser des **pains de qualité supérieure**. De plus, elle les aidera à **répondre aux attentes** croissantes des consommateurs en matière de **santé** et de **durabilité**, **renforçant** ainsi leur **positionnement sur le marché**.

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de fabriquer et de commercialiser différents pains spéciaux qui sont bénéfiques pour la santé au quotidien avec **PANEOTRAD®**.

Objectifs pédagogiques

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

- Analyser les différentes farines.
- Optimiser la fabrication de pains bio/santé.
- Gérer la fermentation.
- Proposer une gamme innovante avec PANEOTRAD®.
- Mettre en valeur les différents pains.

Programme de la formation

Module 1 - Connaître et sélectionner les différentes farines.

Choisir et utiliser des matières premières nobles,
Sélectionner et choisir les farines en fonction des process de fabrication,
Choisir les techniques de pétrissage adaptées.

Module 2 - Les valeurs nutritionnelles.

Savoir comment descendre l'indice glycémique,
Le gluten dans la céréale,
L'impact du gluten sur la digestion.

Module 3 - Les différentes étapes de production des pains.

Savoir mettre en place la méthode de fermentation en fonction du référentiel pétrissage,
Ajout de levain,
Connaître le rôle et adapter la fermentation,
Maîtriser les différentes techniques de rabats.

Module 4 - Commercialisation

Mise en place d'un argumentaire commercial pour la valorisation des pains.



Public concerné

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



Modalités, lieux et accessibilité

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



Durée

2 jours - 14 heures



Prérequis apprenants

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

Prérequis entreprises : Être en possession du
Paneotrad® en état de fonctionnement



Nombre de stagiaires (min. et max.) 1 à
8 participants



Formateur

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

Processus de panification

PANEOTRAD®

Gamme pains spéciaux et bio santé

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 du 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
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€ -

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

SIREN 980640908 - NDA 75470177247

En partenariat avec BONGARD France

