

Processus PANEOTRAD®

Découverte du snacking et des buffets

Technique métier - Transition Alimentaire



Découvrez notre formation exclusive "**Snacking et Buffets**" pour aller plus loin avec **PANEOTRAD®** et conquérir de nouveaux marchés.

Cette formation vous offre les compétences pour créer des produits salés et sucrés de **qualité supérieure**, répondant aux attentes des clients en termes de saveurs et de présentation. Vous apprendrez à présenter une **gamme complète de produits** réalisés avec PANEOTRAD®, **optimisant ainsi les temps de production** pour vos magasins et prestations extérieures.

Explorer le monde passionnant de la production de pains et de snacks avec le **processus PANEOTRAD®**.

A l'issue de la formation, les apprenants seront capables de présenter en magasin et en prestation extérieure toute une gamme de produits sucrés et salés, entièrement réalisée avec PANEOTRAD® en optimisant les temps de production.

Objectifs pédagogiques

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

- **Diversifier et moderniser l'offre**
- **Réaliser un buffet grâce au PANEOTRAD® et savoir le présenter**
- **Optimiser sa production**
- **Ouvrir de nouveaux marchés commerciaux**

Programme de la formation

Module 1 - Les bonnes pratiques.

Rappel des règles d'utilisations et d'hygiène du Paneotrad®

Module 2 - Les bases de pâtes.

Pétrir et mettre en fermentation les différentes pâtes supports,

Utiliser les pâtes de base,

Agrémenter et recycler les pâtes trop fermentées.

Module 3 - Les technicités et méthodologies de production/théorie et pratique.

Association des parfums et garnitures,

Acquérir les techniques pour associer les parfums de pâtes avec les garnitures,

Proposer des produits à la découpe,

Acquérir les techniques du processus PANEOTRAD® pour le snacking et les buffets,

Optimiser l'utilisation de matériel spécifique,

Gérer et rationaliser sa production,

Connaissance des différentes garnitures pour un alliage de saveur avec un juste équilibre gustatif,

Les découpes de mini petits pains,

Mettre en avant les produits par une présentation moderne.



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 PANEOTRAD®

Découverte du snacking et des buffets

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

