

Objectifs de la formation

Cette formation intensive répond à ce besoin en fournissant aux participants les connaissances et les compétences nécessaires pour exceller dans ce domaine stratégique.

En participant à cette formation, les apprenants seront armés des connaissances et des compétences nécessaires pour définir et adapter avec succès de nouvelles gammes de produits en utilisant le PANEOTRAD®. Ils seront en mesure d'optimiser la production, de garantir une qualité constante et de rester à la pointe de l'innovation dans un environnement concurrentiel en constante évolution.

Objectifs pédagogiques

- Définir et/ou adapter une nouvelle gamme de produits en utilisant le PANEOTRAD®
- Maîtriser les aspects techniques, technologiques et méthodologiques
- Optimiser la production en maximisant son efficacité.
- Adapter et respecter le processus de production définie pour assurer une qualité constante.

Contenu du programme

1. Introduction

- Présentation des caractéristiques et des fonctionnalités.
- Importance du PANEOTRAD® dans la production.
- Réaliser la maintenance quotidienne et périodique du Paneotrad® suivant les recommandations du fabricant.

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.
- Savoir adapter les recettes et les ingrédients aux spécifications au PANEOTRAD®

3. Les spécificités techniques et technologiques pour l'utilisation de PANEOTRAD®

- Les matières premières : Choisir et utiliser des matières premières en fonction des process de fabrication définie.
- Le pétrissage : Choisir les techniques de pétrissage adaptées, Étude du rôle de chaque technique sur les qualités plastiques du pétrissage.
- La fermentation : Connaître le rôle et adapter la fermentation, Savoir mettre en place la méthode de fermentation en fonction du référentiel pétrissage, Adapter les techniques et réglages des chambres froides. Agrémenter et recycler les pâtes trop fermentées.
- Les découpes : Découverte des techniques de découpes, Optimiser l'utilisation de matériel spécifique, Rationaliser les différentes formes pour une économies sur les matières premières différentes

4. Optimiser et diversifier la production

- Adapter et maîtriser les techniques d'utilisation efficace de PANEOTRAD®
- Réaliser et réajuster les réglages.
- Savoir utiliser la machine pour diversifier et développer sa gamme.

5. Adaptation et respect du processus de production défini

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

Organisation de la formation

Codes FORMACODE

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

Durée: La durée de la formation est adaptable en fonction des besoins de l'entreprise et du niveau des participants. Elle est comprise entre 14 heures et 35 heures, après analyse de la demande et validation des objectifs pédagogiques. La durée définitive est formalisée dans la convention ou le contrat de formation transmis au client en amont de la réalisation de l'action.

Modalité de la formation : PRÉSENTIEL

Profils des apprenants : Personnel de fabrication Prérequis : Aucun prérequis n'est exigé

Tarifs définis contractuellement avant démarrage.

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

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.

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.

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.

Organisateur de la formation :

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

Moirax 47310

SIRET : 98064090800011 -

Numéro de déclaration d'activité : (NOUVELLE-

AQUITAINE) 7547077247

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