

Cette formation sur les pains au **levain naturel** vous fournira les connaissances et les compétences nécessaires pour devenir un **boulangier artisanal accompli**. En vous appuyant sur des **techniques traditionnelles** et des ingrédients de qualité, vous serez en mesure de proposer des **produits uniques et authentiques** qui sauront satisfaire vos clients et ouvrir de **nouvelles perspectives** sur des **marchés encore inexploités**.

Préparez-vous à vivre une expérience enrichissante et passionnante dans le monde de la boulangerie artisanale !

À la fin de la formation, les apprenants auront la capacité de **gérer l'intégralité du processus** de production de **pains artisanaux** au levain naturel, en **respectant les réglementations** en vigueur. Ils seront également compétents pour concevoir de nouvelles offres, ouvrant ainsi des perspectives sur des marchés encore inexploités.

Objectifs pédagogiques

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

Connaitre les matières premières et la réglementation

Gérer la production de ses pains autour d'une fabrication au levain naturel

Dynamiser la qualité de son offre par une fabrication artisanale de pain à l'ancienne

Programme de la formation

Module 1 - Les matières premières.

Identifier et sélectionner des matières premières de qualité.

Établir des partenariats avec des fournisseurs locaux.

Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB

Module 2 - Conformité réglementaire.

Gérer les aspects administratifs liés à la production de pains.

Respecter les normes et réglementations en vigueur.

Module 3 - Techniques de fabrication .

Utiliser efficacement le matériel spécifique pour optimiser la production.

Maîtriser les étapes de pétrissage, façonnage, et fermentation.

Comprendre les différents types de levains et leur impact sur la qualité du pain.

Module 4 - Diversification de la gamme.

Personnaliser la gamme de pains en développant des façonnages innovants.

Expérimenter avec différents saveurs pour répondre aux attentes des clients.

Gérer la production en grand volume tout en maintenant la qualité artisanale.

Module 5 - Gestion de la production

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

Organiser efficacement la production pour répondre à la demande du marché.

Module 6 - Entrepreneurat

Développer des compétences entrepreneuriales pour gérer la production de manière rentable.

Explorer des opportunités de marché, y compris la commercialisation de pains spéciaux et la mise en valeur des produits biologiques.

Module 7 - Qualité et satisfaction client

Garantir une qualité constante dans la production de pains artisanaux.

Répondre aux attentes des clients en offrant des produits diversifiés et de haute qualité.



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

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
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.