

FormationBoulangerie-Viennoiserie



La boulangerie-viennoiserie est un art culinaire complexe, à la fois technique et créatif, qui combine la maîtrise des bases de la panification et l'excellence dans la fabrication de produits légers et savoureux. Ce programme de formation a pour objectif de transmettre les compétences nécessaires pour produire une gamme variée de pains, viennoiseries et pâtisseries traditionnelles, tout en respectant les techniques artisanales et les normes modernes de production.

Objectif :

Ce programme a pour objectif de former des professionnels capables de :

- Maîtriser les techniques de fabrication du pain et des viennoiseries.
- Sélectionner et utiliser les ingrédients de qualité.
- Comprendre les processus de fermentation et de cuisson.
- Créer des produits variés et savoureux.

Public :

- **Débutants:** Personnes souhaitant se lancer dans une carrière de boulanger-pâtissier.
- **Professionnels en reconversion:** Cuisiniers, pâtissiers ou autres souhaitant acquérir de nouvelles compétences.

- **Amateurs passionnés:** Personnes désireuses d'approfondir leurs connaissances en boulangerie et viennoiserie.

Durée de formation :

- 03 Mois

Volume horaire :

- 48h, dont 36h pratique

Formateurs :

- Formateurs professionnels du métier

Programme de formation

Module 1 : Introduction à la boulangerie et viennoiserie artisanale

- L'histoire de la boulangerie et de la viennoiserie : des pains anciens aux viennoiseries modernes.
- Les bases des matières premières : farines, levures, beurres, œufs, sucres et autres ingrédients de qualité.
- L'importance des différents types de pâtes (pâte levée, pâte feuilletée levée, pâte briochée, etc.).
- Le matériel de boulangerie et viennoiserie : pétrin, fouet, balance, four, etc.

Module 2 : Techniques de fabrication des pâtes levées et briochées

- **Pâte à pain de base :** Préparation du pain traditionnel, du pain de campagne, du pain de mie et des pains de spécialités (pain complet, pain de seigle, etc.).
- **Pâte briochée :** Préparation de la pâte à brioche, maîtriser la fermentation, le pétrissage et le façonnage pour obtenir une brioche moelleuse et légère.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 3 : Techniques de fabrication des pâtes feuilletées levée et viennoiseries

- **Pâte feuilletée levée:** Introduction au feuilletage et au tourage, techniques pour obtenir des couches fines et aérées.
- **Viennoiseries classiques :** Croissants, pains au chocolat, pains au lait, pains au raisin, brioches, etc.
- **Pâte levée feuilletée :** Réalisation de pains au chocolat et autres viennoiseries combinant levée et feuilletage.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 4 : Techniques avancées de viennoiserie et produits spéciaux

- **Viennoiseries créatives** : Préparation de produits spéciaux comme les pains briochés tressés, la pâte à beignets, pate a savarin, etc.
- **Utilisation des garnitures** : Travailler avec des garnitures sucrées et salées : crème pâtissière, confitures, fruits, chocolat, etc.
- **Variantes de produits** : Pains au chocolat, pains de lait, fougasses sucrées, etc.
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Module 5 : La cuisson et finition des produits de boulangerie et viennoiserie

- **Maîtriser la cuisson au four** : Réglages de température et d'humidité pour une cuisson parfaite.
- **Garnissage et finition** : Techniques de dorure, utilisation de sucre glace, sirop, et autres finitions pour apporter une touche finale à chaque produit.
- **Gestion du four** : Adapter la cuisson en fonction des produits (pains, viennoiseries, brioches).
- Critères particulière et performance.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
-

Module 6 : Hygiène, sécurité et gestion de la production

- **Les normes HACCP**: Application des bonnes pratiques d'hygiène.
- **Hygiène alimentaire** : Bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et viennoiserie, gestion des températures et des conditions de stockage.
- **Gestion de la production** : Organisation du travail en boulangerie pour garantir une production en grande quantité, gestion des stocks de matières premières et des coûts.
- **Sécurité en cuisine** : Prévention des risques d'accidents en boulangerie (brûlures, coupures, etc.).

Ateliers Pratiques

Les ateliers pratiques jouent un rôle clé dans l'acquisition des compétences nécessaires pour réussir en boulangerie et viennoiserie artisanale. Chaque module sera suivi d'ateliers où les participants mettront en œuvre les techniques abordées :

1. **Atelier de fabrication des croissants** :
 - Réalisation de la pâte feuilletée levée et du tourage pour des croissants parfaits.
2. **Atelier de pain de mie et de brioche** :
 - Préparation et cuisson de pains de mie et brioches, avec un focus sur la texture et la légèreté.

3. Atelier de viennoiseries sucrées :

- Fabrication de pains au chocolat, pains au raisin, et autres viennoiseries.

4. Atelier créatif de viennoiserie :

- Techniques de garniture et de décoration des viennoiseries pour créer des produits uniques.

5. Critères particulière et performance.**6. Respect des règles d'hygiène et de sécurité****Évaluation Finale et Bilan**

- Test théorique sur les concepts clés de la formation.
- Test pratique :
 1. Les différents Pains : pain complet, pain de raisin, pain de seigle
 2. Les différents Viennoiserie : Pâte levée feuilletée, Pâte à savarin et brioche.
 3. Présentation et décor

Supports pédagogiques

- Fiches techniques de recettes
- Fiches de contrôle des normes de sécurité alimentaire
- Outils de gestion des coûts et des stocks