Parcours Technologie Boulangère

– Formation en ligne –

B AS BREAD
FORMATIONS EN BOULANGERIE

Théorie & Pratique combinées

contact@basbread.com www.basbread.com

Vous êtes :

Une personne préparant le diplôme de CAP boulanger, en candidat libre ou encadrée par un centre de Formation.

Prix

La formation s'élève à 297€

OBJECTIFS

- Se présenter aux épreuves professionnelles du CAP Boulanger avec les fondamentaux nécessaires aux écrits.
- Sélectionner ses matières premières et produits de base.
- Situer les activités de boulangerie dans la filière : acteurs, chiffres clés, etc.
- Identifier les règles d'hygiène, les normes qualité, le matériel et les locaux nécessaires, les documents de travail indispensables.
- Identifier les étapes de panification.
- Reproduire les techniques et gestes professionnels liés à la fabrication de produits de boulangerie.
- Elaborer des produits de boulangerie.

PREREQUIS

- Aucun Prérequis nécessaire

Equipement nécessaire :

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette ou ordinateur.
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.

Les + de la Formation

- Accès IMMEDIAT à la formation 24h/24, 7j/7 depuis n'importe quel appareil connecté à internet
- Où vous voulez ; Quand vous voulez pendant 24 mois
- Participer à une communauté d'entraide entre apprenants et formateurs
- Un support technique avec réponse en moins de 24h
- Garantie « Satisfait ou remboursée » (voir CGV)

@ : contact@basbread.com

B AS BREAD

Tél : +33 7 61 39 90 41

05/2024

Technologie Boulangère

– Formation en ligne –

B AS BREAD
FORMATIONS EN BOULANGERIE

Théorie & Pratique combinées

contact@basbread.com www.basbread.com

Durée :

La formation est accessible 2 an. La durée de lecture de la formation est de 30 h, soit 80 h d'apprentissage : relecture, prise de note, temps de pratique, etc. La durée de la formation est indicative. Il est important que vous alliez à votre rythme.

ACCESSIBILITE

Pour accéder au cours, vous avez besoin d'une connexion internet et d'un ordinateur, tablette ou téléphone portable.

Une fois inscrit, vous avez accès **immédiatement** aux cours 24h/24, 7j/7 à partir de notre plateforme de formation, et ce pendant 2 ans (24 mois) à compter de la date d'inscription.

En cas de besoin, un guide d'utilisation vous aidera à utiliser votre espace de formation, et nous répondons à toutes vos questions sur contact@basbread.com.

Vous êtes en situation de handicap ? Nous faisons notre maximum pour rendre cette formation accessible par tous alors contactez-nous et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation.

Méthodes Pédagogiques

La formation « Technologie Boulangerie » est composée de **32 cours** vous apportant théorie, savoirs et savoir-faire directement en lien avec les compétences et connaissances évaluées lors du passage de l'examen. La formation est interactive et comprend des ressources textes, images, vidéos et modules interactifs. Les phases de théorisations et l'apport de connaissances sont associés à des mises en application sous forme d'activités autocorrectives. La bonne réalisation de ces activités attestera de votre assiduité au sein de la formation.

La formation se veut la plus personnalisable possible afin que vous puissiez exploiter dans votre environnement de travail ou d'apprentissage les compétences acquises. Le but est d'aller à votre rythme, aussi vous pourrez lire les cours dans l'ordre voulu et les refaire autant de fois que nécessaire.

EVALUATION

Pour chaque cours, un quiz final est disponible pour valider les acquis. Il est possible de retenter le quiz plusieurs fois. En atteignant **80 %** de réussite à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné.

Encadrement

Un espace discussion est disponible pour échanger entre apprenants sur la plateforme. Pour toutes questions, contactez le service support par : - E-mail : contact@basbread.com ou directement via le bouton support intégré à chaque cours.

@ : contact@basbread.com

B AS BREAD
FORMATIONS EN BOULANGERIE

Tél : +33 7 61 39 90 41

Technologie Boulangère

– Formation en ligne –

PROGRAMME DE LA FORMATION

Partie 1 : Les matières premières

❖ Le vocabulaire professionnel

Utiliser un langage professionnel adapté à la situation.

❖ Secteurs et acteurs de la filière blé – farine – Pain

Les secteurs d'activité en boulangerie, les acteurs de la filière blé, farine, pain, et les organismes d'état.

❖ L'origine de la farine : Le blé

Du blé jusqu'à la farine de blé : ses caractéristiques, rôles et propriétés. Les autres farines et graines.

❖ L'eau

Propriétés, caractéristiques et rôles de l'eau en boulangerie.

❖ La farine

Origine, composition, formes de commercialisation, qualités plastiques et fermentescibles, les différentes analyses sur la farine.

❖ Le sel

Origine, composition, formes de commercialisation et rôles du sel en boulangerie.

❖ La levure & le levain

Méthode de fabrication, caractéristiques et rôles, formes de commercialisation, et précautions d'utilisation de la levure.

@ : contact@basbread.com

B AS BREAD
FORMATIONS EN BOULANGERIE

Tél : +33 7 61 39 90 41

Partie 2 : Les étapes de panification

❖ Les étapes de la panification (généralités)

Présentation et caractéristiques des étapes de fermentation. Présentation des facteurs influençant la fermentation.

❖ Matériel du pesage au façonnage

Les outillages et les équipements de mesure, de conditionnement, de préparation, de réfrigération, de stockage, de cuisson et de transport. Hygiène et sécurité des équipements.

❖ Le pétrissage

La formation de la pâte, les actions correctives, les méthodes de pétrissage, la température de la pâte, les différentes pâtes.

❖ Les méthodes de fermentation

Déroulé, avantages et inconvénients, et schéma de travail du pointage retardé, de la pousse lente, pousse avec blocage et du pré-poussé bloqué.

❖ L'autolyse et le plancher

Définition, rôles et intérêts

❖ La cuisson et l'après cuisson –ressuage

La préparation à la cuisson, la cuisson et l'après-cuisson.

❖ Les fours et les combustibles

Présentation des différents types de four ; avantages et inconvénients. Définition du triangle de feu. Informations sur les combustibles

Partie 3 : Les produits complémentaires

❖ Le lait et produits dérivés

Composition, précautions de stockage, caractéristiques et rôles en boulangerie.

❖ Œufs et ovoproduits

Origine et composition d'un œuf, catégories, marquage et étiquetage. Méthodes de fabrication des ovoproduits, rôles des œufs et ovoproduits.

❖ Sucre et dérivés

Origine du saccharose, forme de commercialisation, caractéristiques et rôles du sucre. Propriété des autres produits sucrants.

❖ Les produits correcteurs

Propriétés des adjuvants, additifs et auxiliaires technologiques autorisés en boulangerie. Législation en vigueur pour le pain courant et de tradition française.

❖ Les matières grasses

Le beurre, la margarine et les huiles végétales : leurs compositions, formes de commercialisation, caractéristiques et rôles.

Partie 4 : Commercialisation et appellations

❖ L'approche sensorielle

Les 5 sens, les défauts détectés à partir de ces sens et les actions correctives associées.

❖ Qualité : normes et appellations

Les normes, labels, et appellations en boulangerie et viennoiserie. Démarche HACCP et développement durable.

❖ Le pain et la boulangerie : d'hier à aujourd'hui

Origine du pain de l'antiquité à nos jours, en passant par les révolutions sociales, légales et technologiques

❖ Le développement durable

L'agriculture biologique, les acteurs de la filière, la réglementation et la production de produits de boulangerie biologique.

❖ Le cahier des charges en boulangerie

L'argumentation techniques, le conseil client, la présentation des produits et l'animation du point de vente.

Partie 5 : Les documents d'organisation

❖ Les calculs professionnels

La fiche technique, les calculs professionnels. La traçabilité et les documents associés.

❖ Comprendre l'épreuve du cap –organigramme

La feuille d'ordonnancement des tâches.

❖ L'aménagement de l'espace de travail et de stockage

L'aménagement de l'espace, les circuits d'organisation de la production, les situations à risque et les mesures de prévention associées.

Partie 6 : La production : pâte levée et feuilletage

❖ La détrempe et la pâte feuilletée

Fiches techniques pour la fabrication de la pâte feuilletée, à brioche, à pain brioché et à pain au lait.

❖ La pâte levée feuilletée

Fiches techniques pour la fabrication de la pâte levée feuilletée.

Partie 7 : Qualité et défaut – Corrections

❖ **Qualité et défauts des pâtes**

Défauts de force, de fermeté, de texture et leurs actions correctives associées.

❖ **Qualité et défauts des pains**

Défauts de la pâte, de la mie, de la croûte, d'apparence et leurs actions correctives associées.

Partie 8 : Testez-vous – Les annales

❖ **Les annales et corrections**

A travers des sujets des années précédentes, testez votre niveau et faites votre propre autocorrection.