



PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

FORMATION EN PRESENTIEL ENTREPRISE

DATE DU // AU // EN FONCTION DE VOS DISPONIBILITES

FORMATEUR



INTITULE DE LA FORMATION :	FORMATION en PRESENTIEL	
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :	N°	<u>Ci-dessous des objectifs décidés en fonction de vos besoins. Voici 5 objectifs à titre d'EXEMPLE</u>
	1	Spécifier le rôle et l'impact de chaque étape du process de fabrication de la panification
	2	Résoudre les défauts de fabrication des produits finis en apportant des solutions correctives sur la ligne de production
	3	Optimiser le process de fabrication
	4	Analyser l'action des matières premières sur le produit fini
	5	Appréhender les différentes réalisations de bases
DUREE TOTALE :	<u>La durée dépendra de vos besoins et de la prise en charge de votre OPCO avec ou non, un reste à charge.</u>	
PRE-REQUIS	N°	<u>Les pré-requis sont les compétences et savoirs nécessaires pour commencer la formation. Ils dépendront de vos attentes.</u>
	1	A spécifier
	2	A spécifier
PUBLIC CONCERNE	<u>Le public correspond aux participants de la formation</u>	
PRIX TTC	<u>Le prix est défini en fonction de la formation que vous souhaitez.</u>	
LIEU DE FORMATION et FORMATEUR	<u>Pour le lieu de formation, nous intervenons uniquement dans votre entreprise</u>	
ACCESSIBILITE	Vous êtes en situation de handicap ? Aucun soucis! Tous nos cours ont été réalisés par des professeurs sensibilisés aux situations d'handicap. Vous trouverez : des supports téléchargeables ; des vidéos avec sous-titrages ; des textes lisibles par narrateur automatique ; des couleurs appréciables en cas de troubles visuels; etc Si malgré nos plus grands soins vous rencontrez des difficultés, nous vous invitons à nous contacter pour plus d'informations à: contact@basbread.com	
METHODES PEDAGOGIQUES	Matériel professionnel ; Matière première ; Apports théoriques, exercices pratiques, questionnements ; supports papiers...	
EVALUATION	Les participants sont évalués en 2 temps : - En amont de la formation via un formulaire - Après la formation via le même formulaire	



PROGRAMME PÉDAGOGIQUE
FORMATION EN PRESENTIEL ENTREPRISE
DATE DU // AU // EN FONCTION DE VOS DISPONIBILITES

FORMATEUR



	En atteignant 80 % de réussite à l'évaluation finale, vous validerez la formation avec succès.
EQUIPEMENT NECESSAIRE	Matériel de prise de note ; une mallette professionnelle *; une tenue règlementaire (calot/casquette ; veste ou T-shirt en coton ; pantalon en coton ; tablier ; chaussure de sécurité ou au moins antidérapante). Repas du midi et des sacs pour repartir avec une partie de votre production.

*Les horaires et durées ci-dessous sont donnés à titre indicatif.



PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

FORMATION EN PRESENTIEL ENTREPRISE

DATE DU // AU // EN FONCTION DE VOS DISPONIBILITES

FORMATEUR



Voici une présentation indicative qui sera adaptée en fonction de vos besoins et du programme de formation

Horaires	Contenu de la séquence	Ce que fait le formateur	Ce que font les stagiaires	Méthodes et moyens pédagogiques et techniques	Méthode d'évaluation des acquis
*8 : 00 – 8 : 30	Accueil – Présentation du formateur et des stagiaires – Remplissage questionnaire autoévaluation avant formation.	Accueil - Présentation du formateur - Présentation du déroulé de la formation.	Présentations des stagiaires, de leurs expériences et attentes - Remplissage questionnaire autoévaluation avant formation - Emargement des stagiaires	En salle de formation	Questionnaire d'autoévaluation avant formation
8 : 30 – 9 : 30	Réflexion sur les caractéristiques d'un produit fini. Rappel des phases du process et de l'impact de celles-ci sur le produit fini.	Explication des phases		En salle de formation Support de présentation power point	/
PAUSE					
9 : 45 – 10 : 45	Pétrissage	Apport des explications et des bases nécessaires pour la maîtrise de cette étape.	Questionnement sur les points clés de contrôle et de pilotage du pétrissage.	En salle et mise en situation sur ligne	/
10 : 45 – 11 : 45	Façonnage	Apport des explications et des bases nécessaires pour la maîtrise de cette étape.	Questionnement sur les points clés de contrôle et de pilotage du façonnage.	En salle et mise en situation sur ligne	/
PAUSE DEJEUNER					
12 : 45 – 13 : 45	Fermentation – Température de la pâte	Apport des explications et des bases nécessaires pour la maîtrise de cette étape.	Questionnement sur les points clés de contrôle et de pilotage de la fermentation.	En salle et mise en situation sur ligne	
13 : 45 – 14 : 45	Cuisson - réglage de la température / humidité-Buée	Apport des explications et des bases nécessaires pour la maîtrise de cette étape.	Questionnement sur les points clés de contrôle et de pilotage de la cuisson.	En salle et mise en situation sur ligne	/
PAUSE					
15 : 00 – 15 : 30	Grillage - réglages du grillage et conséquences sur le tuilage	Apport des explications et des bases nécessaires pour la maîtrise de cette étape.	Questionnement sur les points clés de contrôle et de pilotage du grillage.	En salle et mise en situation sur ligne	/
15 : 30 – 16 : 00	Bilan et conclusion – remplissage du questionnaire d'autoévaluation après formation et du questionnaire de satisfaction de la formation en présentiel	Bilan sur la journée – Rappel des points clés importants vus lors de la journée.	Remplissage du questionnaire d'autoévaluation après formation et du questionnaire de satisfaction de la formation en présentiel.	En salle de formation	Questionnaire d'autoévaluation après formation Questionnaire de satisfaction de la formation en présentiel Attestation de fin de formation (remise à l'entreprise en fin de formation Mix)