



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



Le pétrissage : première phase de la panification

Choisir la bonne méthode

Objectif général

Adapter son pétrissage et ses actions pour obtenir une pâte de qualité

Compétences acquises

- Différencier les trois types de pâte
- Pétrir selon les trois types de pétrissage
- Réaliser des actions correctives

Pour qui

Aides boulangers / ères

Contenu de la formation

Partie théorique

- Différentes techniques de pétrissage :
 - Manuelle
 - Mécanique
- Présentation des pétrins
- Utilisation du pétrin mécanique :
 - Réglage : vitesse et durée
- Caractéristiques d'une pâte de qualité

Partie pratique

- Pétrissage manuel
- Pétrissage lent
- Pétrissage amélioré
- Pétrissage intensifié

Création de pâte avec des défauts et réalisation d'actions correctives.

Modalités pédagogiques

- Animation à l'aide de supports pédagogiques : PowerPoint et vidéos, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation et réalisation des produits

Validation

- Attestations de compétences et de formation

Lieu

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville – Atelier boulangerie


Prérequis

Expérience professionnelle de 6 mois à 1 an au minimum
Savoir lire, écrire et compter

 7 heures – 1 jour

 7 h 30 / 15 h 30

 5 à 8 stagiaires

 16 450 XPF *
23 500 XPF

**Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé en boulangerie