



CENTRE DE FORMATION  
DE L'ARTISANAT



## La fermentation et la cuisson : 2ème étape de la panification

### Objectif général

Adapter ses méthodes de fermentation et de cuisson et conduire une panification adaptée.

### Compétences acquises

- Réaliser un pointage adapté
- Façonner à la main
- Choisir l'apprêt en fonction du produit
- Cuire dans de bonnes conditions
- Repérer les qualités et les défauts des pains

### Pour qui

Aides boulangers / ères

## Contenu de la formation

### Partie théorique

- Rappel du vocabulaire technique
- Rôle de la fermentation
- Temps de cuisson
- Qualité et défauts des pains.

### Partie pratique

Le pointage :

- Les rabats
- Le pointage retardé
- La division mise en forme
- La détente
- Le façonnage manuel

L'apprêt :

- Le direct
- La pousse lente
- La pousse avec blocage (bloqué / poussé)
- Le poussé / bloqué

La cuisson :

- La scarification
- La buée
- L'évolution du pain après cuisson

## 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

 11 heures – 1,5 jour

 7 h 30 / 15 h 30  
7 h 30 / 11 h 30

 5 à 8 stagiaires

 24 850 XPF \*  
35 500 XPF

*\*Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

## Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé en boulangerie