



CENTRE DE FORMATION  
DE L'ARTISANAT



## Le pain, la nutrition et les protocoles de l'hygiène en boulangerie

Savoir base pour le métier de  
boulangier

### Objectif général

Acquérir les bonnes bases de la  
nutrition et respecter les règles  
HACCP.

### Compétences acquises

- Maîtriser le dosage du sel
- Equilibrer un menu (snacking)
- Maîtriser son hygiène corporelle
- Entretien du matériel et des locaux
- Respecter les protocoles

### Pour qui

Aides boulangers / ères

## Contenu de la formation

### Partie théorique

Les constituants alimentaires

L'équilibre alimentaire

Méthode d'analyse des 5M :

- L'hygiène du personnel. (main d'œuvre)
- L'hygiène des locaux (milieu)
- Matériel
- Matière première
- Méthode de travail

### Partie pratique

- Analyse des pratiques propres à l'entreprise.
- Proposition de mise en place d'un protocole.
- Création d'une préparation équilibrée (sandwiches, quiches ... équilibré).

## 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



6 heures – 1 jour



7 h 30 / 14 h 30



5 à 8 stagiaires



17 500 XPF \*  
25 000 XPF

\*Prix pour le chef d'entreprise

## Formateur

Professionnel  
expérimenté et diplômé  
en boulangerie