

Le pétrissage : première phase de la panification

Choisir la bonne méthode

OBJECTIF

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

COMPETENCES 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

LA THEORIE

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

LA 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

- QCM Kahoot de 16 questions
- La réalisation d'une activité pratique
- Attestations de compétences et de formation

PRÉREQUIS

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



7 heures



7 h 30 – 15 h 30



5 à 8 stagiaires



16 450 XPF *
23 500 XPF

* Prix pour le Chef
d'entreprise artisanale

LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boulangerie