

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

## OBJECTIF

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

## COMPETENCES 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

LA THEORIE	LA PRATIQUE
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rappel du vocabulaire technique</li> <li>▪ Rôle de la fermentation</li> <li>▪ Temps de cuisson</li> <li>▪ Qualité et défauts des pains.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le pointage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les rabats</li> <li>○ Le pointage retardé</li> <li>○ La division mise en forme</li> <li>○ La détente</li> <li>○ Le façonnage manuel</li> </ul> </li> <li>▪ L'apprêt :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le direct</li> <li>○ La pousse lente</li> <li>○ La pousse avec blocage (bloqué / poussé)</li> <li>○ Le poussé / bloqué</li> </ul> </li> <li>▪ La cuisson :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La scarification</li> <li>○ La buée</li> <li>○ L'évolution du pain après cuisson</li> </ul> </li> </ul>

## 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

## RYTHME



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

## LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

## FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boulangerie