INSTITUT UNIVERS

Tel: 034 33 48 64 | Mob: 0561 790 453 | Email: institutunivers@hotmail.fr
Address: Rue Aissat Idir - Akbou 06001 - Bejaia |Site Web: institut-univers.com

BOULANGERIE

Formation Conventionnée

Durée: 80 Heures

Coût: 30 000 DA

Avance: 30 000.00 DA

Cible:

- Futurs boulangers souhaitant se professionnaliser.
- Personnes en reconversion professionnelle vers la boulangerie artisanale.
- Apprentis ou étudiants en formation alimentaire.
- Salariés de boulangerie ou pâtisserie voulant approfondir leurs compétences.

Pré-requis:

- Endurance physique (travail debout, port de charges, horaires matinaux).
- Connaissances de base en mathématiques (pesées, proportions, rendements).
- Notions élémentaires en hygiène et sécurité alimentaire recommandées

Objectif:

- Comprendre les principes fondamentaux de la boulangerie artisanale.
- Apprendre les techniques de fabrication du pain et des viennoiseries.
- Maîtriser les étapes clés de la panification : pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson.
- Connaître les règles d’hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion du poste de travail.
- Être capable de produire une gamme variée de pains et pâtes levées.

Programme:

Module 1 : Introduction à la boulangerie artisanale
• Rôle du boulanger et place du pain dans l’alimentation.
• Connaissance des matières premières : farines, levures, sel, eau.
• Présentation du matériel : pétrins, fours, balances, chambres de pousse.
• Hygiène et sécurité.

Module 2 : Techniques de base de panification
• Étapes de fabrication : pétrissage, pointage, division, détente, façonnage, apprêt, cuisson.
• Fabrication du pain : baguette, boule, pain de campagne.
• Contrôle de la fermentation et des températures.
• Initiation à l’utilisation du levain naturel.

Module 3 : Viennoiseries et pâtes levées
• Préparation des viennoiseries classiques : croissants, pains au chocolat, brioches.
• Techniques de tourage : pâte levée feuilletée.
• Gestion des temps de pousse et des températures de travail du beurre.
• Cuisson et finition des produits sucrés.

Module 4 : Pains spéciaux et techniques avancées
• Pains complets, pains aux céréales, pains bio.
• Panification au levain liquide ou dur, fermentation longue.
• Introduction à la panification sans gluten.
• Innovation produit : pain aux légumes, aux fruits secs, aux graines.

Module 5 : Organisation du poste de travail et relation client
• Planification de la production et organisation du fournil.
• Gestion des matières premières, réception et stockage.
• Présentation et mise en valeur des produits en vitrine.

Module 6 : Projet final et évaluation
• Réalisation d’une gamme complète de produits : pain, viennoiseries, créations personnelles.
• Mise en situation professionnelle : organisation, production, hygiène.
• Évaluation pratique et théorique.