

« TECHNOLOGIE DE LA PANIFICATION DU PAIN DE TRADITION FRANÇAISE ET BIO »

Public visé :

Tous les professionnels de la boulangerie pâtisserie titulaires du CAP ou en cours d'obtention.

Pré-requis :

Aucun

Objectifs :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Maîtriser les différentes étapes de la panification de façon théorique, pratique et technologique du pain
- Reconnaître et employer des différents ingrédients
- Connaître et maîtriser les différents levains
- Organiser les étapes de panification
- Connaître et maîtriser les différents types de pétrissage
- Maîtriser l'hydratation, le réglage des pâtes et le bassinage
- Maîtriser les différents temps de cuisson
- Analyser un produit fini
- Implanter en magasin
- Communiquer sur les produits

Durée de la formation :

3 jours de 4 h 00 à 11 h 00 soit 21 heures.

Modalités et délais d'accès:

Toute demande de formation sera traitée par un entretien téléphonique pour définir les besoins et attentes des bénéficiaires

Sera ensuite adressée une convention de formation,

A réception du devis et de la convention signés, la demande de prise en charge peut alors être faite.

Délai d'accès : 1 mois entre la demande et le début de la formation.

Tarif :

Le prix de la formation sur site s'élève à 1 267,00 HT par jour avec un maximum de 4 personnes (hors frais de déplacements).

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques :

- pédagogie active basée sur l'alternance entre apport théorique et pratique,
- productions à réaliser et dégustations.

Moyens et outils utilisés :

- la formation se déroule dans les locaux de l'artisan demandeur.
- mise à disposition des stagiaires : fiches recettes, fiches sur les différentes qualités des produits travaillés, le Décret n°93-1074 du 13 septembre 1993.

SARL L'OREPI

Adresse , 9 allée Jules Michelet 26700 Pierrelatte // SIRET : 52181696700017- RCS : Romans

Organisme de formation enregistré sous le numéro d'activité : 82 26 011901 26, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État

Tel : 06 80 11 82 31 – contact@lorepi.fr

« TECHNOLOGIE DE LA PANIFICATION DU PAIN DE TRADITION FRANÇAISE ET BIO »

Modalités d'évaluation :

Des acquis :

- une auto-évaluation des acquis à l'entrée et en fin de formation
- des évaluations formatives

De la satisfaction :

en fin de formation par la fiche « recueil des appréciations »

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

L'accessibilité aux personnes à mobilité réduite est assurée selon les locaux et moyens mis à disposition par le client.

Afin de garantir l'accessibilité à la formation, les stagiaires en situation de handicap sont invités à prendre contact auprès de Mme METAUD, notre référente du handicap :

Tél : 06 79 55 61 93 / E-mail : laurencemetaud@live.fr

Réclamations, difficultés rencontrées à l'issue de la formation :

Vos réclamations, aléas et difficultés rencontrées au cours de la formation pourront être formulées par mail en précisant le lieu et les dates de formation à l'adresse suivante : contact@lorépi.fr

Contact :

SARL L'Orépi, Monsieur METAUD Raymond
Siège social 9 allée Jules Michelet 26700 Pierrelatte
Tél 06 80 11 82 31
Courriel contact@lorepi.fr

Quelques chiffres :

INDICATEURS DE RESULTATS FORMATION TECHNOLOGIE DU PAIN DE TRADITION FRANCAISE ET BIO

ANNÉES	NOMBRE DE FORMATIONS RÉALISÉES	NOMBRE DE STAGIAIRES FORMÉS	TAUX D'ABANDON	TAUX DE SATISFACTION	NOMBRE D'HEURES SUIVIES
2022	8	9	0	100 %	189
2023	7	8	0	100 %	168
2024	11	40	0	100 %	294
2025	8	27	0	100 %	133