

LES TENDANCES DU PANETTONE

3 jours 21 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Boulangers et employés polyvalents du secteur de la boulangerie pâtisserie.

Pré-requis

Travailler dans le secteur de l'alimentation.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le participant maîtrisera un socle de connaissances en boulangerie et notamment concernant la production de panettone afin d'être capable de :

- acquérir de nouvelles techniques de travail ou les mettre à jour
- optimiser l'organisation de la production
- jouer la carte de la différenciation
- animer une gamme de produits,

Description / Contenu

FORMATION ANIMÉE par Yohan FERRANT

Accueil

Présentation des participants et de leurs attentes

Autoévaluation pré formation

Présentation de la formation

Programme

L'ensemble des fabrications se répartit sur 3 jours.

- Notre levain 'spécial' : comment l'élaborer, processus et rafraichi
- Pas à pas de tous les procédés d'élaboration

- Les différents pétrissages du panettone

- Premier pétrissage, repos et fermentation

- Second pétrissage et fermentation

- Cuisson
 - . Température et temps
 - . Développement de texture interne et externe
 - . Elaboration de panettones classiques et 3 variétés exclusives

Gianduja avec noisettes caramélisées



Pistaches, abricot
3 chocolats
Pommes caramélisées

- Différents types de glaçages et finitions
- Conservations
- Elaboration en direct de tous les procédés
- Dégustation de tous les produits

Autoévaluation de fin de formation
Emargements des présences par demi-journée
Questionnaire de satisfaction

Modalités pédagogiques

Outils de production courante dans un fournil dédié. Les apprentissages pratiques sont transmis par démonstration, les participants sont invités à les reproduire en autonomie.

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.
Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation
- feuilles de présence
- questionnaire de satisfaction.