

Programme de formation

Tendance bio

Date :

Lieu :

Objectif de la formation :

Elaborer une gamme de produits bio

Public concerné :

Professionnels en boulangerie

Prérequis :

Connaissances de base en boulangerie

Objectifs opérationnels :

- Maîtriser les contraintes réglementaires de l'appellation
- Appliquer des méthodes de germination de graines dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle des pains
- Utiliser des méthodes de fermentation à très faible ensemencement

Durée : 7 heures

Modalités pédagogiques

- Stage en présentiel (en entreprise ou groupement professionnel)
- Mise en pratique des recettes par les stagiaires
- Dégustation et analyse de la production

Moyens pédagogiques :

- Formateur expérimenté en boulangerie
- Laboratoire technique et matériels professionnels
- Fiches recettes

Méthodes d'évaluation :

- Grille de positionnement des stagiaires en début et fin de formation

Programme du stage :

- Présentation de la formation et rappel de ses objectifs
- Tour de table/ Présentation des participants (parcours et attentes de la formation)
- Grille de positionnement (auto-évaluation des acquis)

- Réalisation des produits bio suivants :
 - Triangle au sarrasin
 - Bun aux graines
 - Couronne orge et avoine
 - Engrain
 - Pain au quinoa
 - Pain au levain et graines
 - Pain à l'épeautre

- Techniques abordées :
 - Germination de graines
 - Réalisation d'un appareil à tigrage
 - Réalisation d'un tang zhong
 - Réalisation d'une pâte fermentée à faible ensemencement
 - Pétrissage des pâtes à base de farines et céréales diverses
 - Gestion des fermentations
 - Manipulation des pâtes
 - Cuisson des produits

- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
- Grille de positionnement (évaluation des acquis)
- Enquête de satisfaction