

# Pains et viennoiseries traditionnels pour restaurant

**Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter**

**3 jours, soit 21 heures**

**8h30 - 12h / 13h - 16h30**



**Yann  
EBER**

**Chef de cuisine**

## Opérateur de compétences

### Thématique

- Cuisine métier

### Action de formation

- Pains, viennoiseries

### Objectifs généraux

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson)

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Objectifs pédagogiques

- Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson). Connaître les techniques permettant de réaliser ses propres pains au restaurant.
- Savoir organiser la fabrication au quotidien afin de diversifier la production.
- Offrir à la clientèle différentes variétés de pain ou spécialités de boulangerie.

## Contenus de la formation

### Définir le pain et connaître les différentes farines

- Savoir choisir les matières premières et produits (critères de qualité).
- Connaître les types de farines et leurs caractéristiques.
- Identifier le matériel à utiliser.
- Découvrir les compositions possibles et différentes appellations.
- Trouver les circuits de distribution et d'approvisionnement.

### Réaliser et gérer une production de pain maîtrisée

- Comprendre les bases de la fermentation.
- Savoir produire un levain : mode d'emploi.
- Entretenir le levain constitué pour en faire un ingrédient personnalisé.
- Maîtriser les étapes et les gestes de la fabrication.
- Définir et savoir contrôler les temps de fermentation.
- Définir les process et barèmes de cuisson et leur impact sur la qualité finale.
- Connaître les méthodes de conservation.

### Organiser le travail, respecter les mesures d'hygiène

- Mettre en place les préparations pour faciliter l'organisation.
- Savoir choisir les appellations dans les propositions.
- Calculer les coûts et faisabilité (fiches techniques).
- Informer les clients et promouvoir les propositions dans une démarche de découverte.
- Maîtrise des méthodes de conservation, barèmes de cuisson.
- Application des règles d'hygiène en vigueur.

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

# Pains et viennoiseries traditionnels pour restaurant

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
- Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

Disponible sur notre site [www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

## Coût

**Nous consulter**

## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

