



★ **M. Matthieu FAVIER**  
Chef boulanger

#### **Dates de la formation**

Lundi 16, mardi 17 et mercredi 18 mai 2022  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

#### **Objectifs pédagogiques**

Connaître les techniques permettant de réaliser ses propres pains au restaurant. Savoir organiser la fabrication au quotidien afin de diversifier la production et offrir à la clientèle différentes variétés de pain ou spécialités de boulangerie.

#### **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.

#### **Public et pré-requis**

Cuisiniers, Chefs de cuisine, Pâtisseries.  
Aucuns Pré-requis

#### **Coût**

1 140 €, prix net.

#### **Lieu**

CEFPPA  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Griffenstaden

#### **Accessibilité**

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



SIRET : 351 858 071 00027  
Déclaration d'existence  
auprès de la Préfecture :  
42 67 015 14 67

# Pains et spécialités boulangères pour les restaurants

## ► Programme détaillé

### ► Définition du produit « pain »

- Les appellations
- Les types de farine et autres matières premières
- Les différentes méthodes de fermentation (levain, poolish, levain-liquide...)
- Choix du mode de fermentation
- Méthode de fabrication, techniques de pétrissage

### ► Conception et réalisation de pains

- Recettes de base
- Pains traditionnels
- Pains régionaux
- Pains aux céréales
- Pains briochés
- Pains de mie, moulés
- Pains aromatique (à base de légumes, fruits, herbes, épices...)
- Pains spéciaux (campagne, seigle, méteil...)

### ► Le pain en restauration

- Mise en valeur, originalité
- Association pain/mets
- Formes variées

### ► Organisation de travail

- Mise en place
- Matériel
- Règles d'hygiène
- Conservation

### ► Bilan du stage

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

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez**  
nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19  
E-mail : fpc@cefppa.eu