



★ **M. Matthieu FAVIER**  
Chef boulanger

### **Dates de la formation**

Lundi 5, mardi 6 et  
mercredi 7 juin 2023  
Lundi 2, mardi 3 et  
mercredi 4 octobre 2023  
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 collectif.

### **Public et prérequis**

Cuisiniers, Chefs de cuisine, Pâtisseries.  
Aucun prérequis

### **Coût**

1 140 €, prix net.

### **Lieu**

CEFPPA Adrien Zeller  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

### **Accessibilité**

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

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