



★ **M. Matthieu FAVIER**
Chef boulanger

Dates de la formation

Lundi 4, mardi 5 et mercredi 6
octobre 2021
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-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, polish, 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