

Nous consulter

3 jours, soit 21 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



M. Yann EBER

Chef de cuisine

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

Objectifs pédagogiques

- Connaître les techniques de panification et maîtriser la fermentation de pains au levain.
- Se démarquer d'autres établissements en proposant à la clientèle, ses propres productions de qualité.
- Intégrer la fabrication de pain dans son quotidien de travail

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

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

Nous consulter



Lieu

CEFP A Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

