



## Boulangerie et viennoiserie



### Objectifs

- Identifier les différentes farines et les travailler.
- Maîtriser les techniques de fabrication et de cuisson de divers pains et viennoiseries.
- Maîtriser les différentes pâtes, la panification, la fermentation, la cuisson.

### Durée de la formation

**Du 20 février 2017 au 24 février 2017.**

Durée de **35 heures.**

### Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

### Modalités pédagogique

Théorie, technologie et diététique en début de module.  
Démonstration par le formateur des techniques et recettes.  
Mise en application des recettes par les stagiaires.



### Journées d'information collectives / sélections

En 2016 : 2 mars, 23 mars, 7 avril, 20 avril, 11 mai, 1er juin, 15 juin, 6 juillet, 7 septembre et 5 octobre.

### Tarifs

Coût de **350 €.**

### Prise en charge financière de la formation / rémunération

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription  
Dossier à télécharger sur le  
site [www.afrat.com](http://www.afrat.com)



## Contenu de la formation

Détail du module  
20/02 au 24/02/2016

- Caractéristiques des différentes matières premières utilisées (farines, levures).
- Panification, fabrication spécifique à chaque farine.
- Etude des différents types de pains traditionnels (céréales, bio, de campagne, de Mie...) et spéciaux (au fromage, aux noix, pain « déco »).
- Démonstration par le formateur des techniques et recettes.
- Panification et pétrissage.
- Façonnage (différentes formes de pains et de viennoiseries).
- Fermentation (levure, levain, etc).
- Cuisson (four classique de cuisine, four de boulanger, four à bois).
- Diverses épices, condiments et légumes incorporés dans le pain.
- Vocabulaire technique et matériel lié à l'activité.

Gestion d'une structure de restauration

Mise en valeur des produits du terroir.  
Respect de la saisonnalité des produits locaux.  
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux.

(Num2ro de marché: 2015 S 0228 23001 ; lot : 230)

Cette formation est cofinancée par l'Union Européenne et la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

L'Europe s'engage en Auvergne-Rhône-Alpes via le Fonds Social Européen.



Responsable de formation : **Vincent GRÉLÉ**

Informations administratives : **Françoise HEYRAUD**

Référente H+ : **Mélanie DURDUX** pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.



**AUVERGNE – RhôneAlpes**

\* Signature provisoire : le nom de la Région sera fixé par décret en Conseil d'Etat avant le 1er octobre 2016, après avis du Conseil Régional.

