



## 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 mardi 12 au vendredi 15 novembre 2019.**

### 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.



### Tarifs

Boulangerie / Viennoiserie du 12 au 15 novembre 2019  
35 heures, soit 367.50 €

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

CIF et fonds d'assurance formation (OPCO.....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  
22/02 au 26/02/2016

Gestion d'une structure de restauration

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

**Responsable de formation : Vincent MURAZ DULAURIER**

**Informations administratives : Françoise HEYRAUD**

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

