

Programme de formation

Pains moelleux

Public concerné :

Professionnels souhaitant élargir leur gamme en proposant des pains moelleux.

Objectif de la formation :

Proposer des pains moelleux répondant à la demande actuelle de la clientèle.
Travailler une gamme de produits présentant une bonne qualité de conservation.

Durée : 7 heures

Moyens pédagogiques :

- Formateur en Boulangerie
- Local adapté (fournil ou laboratoire)
- Matières premières (selon la gamme retenue)
- Petits matériels professionnels
- Livret de recettes

Méthodes d'évaluation des acquis :

Fiche d'évaluation complétée par le stagiaire sur l'atteinte des objectifs, la qualité de la formation et de ses méthodes.

Programme du stage :

- Ficelle moelleuse au fromage
- Moelleux à la crème
- Pain Oriental nature
- Pain Oriental garni
- Pain Focaccia nature
- Pain Focaccia aux graines de courge
- Pain de mie extra moelleux
- Burger