PAINS, VIENNOISERIES …

OBJECTIF GÉNÉRAL :

- Acquérir les techniques essentielles de fabrication des pains et viennoiseries, de la préparation à la cuisson.

PREMIÈRE JOURNÉE – LES FONDAMENTAUX DU PAIN ARTISANAL

MODULE 1 — 3h30

INTRODUCTION ET BASES DE LA PANIFICATION

- Les ingrédients du pain : farines, levures, levains, sel, eau.
- Les réactions de fermentation et leur impact sur la texture.
- Hygiène et sécurité en production boulangère.

ATELIER PRATIQUE : DÉCOUVERTE DU PAIN TRADITIONNEL

- Préparation d'une pâte à pain de base (baguette, pain de campagne).
- Techniques de pétrissage manuel et mécanique.
- Gestion du pointage et de l'apprêt.

MODULE 2 — 3h00

PAINS SPÉCIAUX ET PERFECTIONNEMENT

- Adapter les recettes selon les types de farines et d'ingrédients.
- Maîtriser la cuisson et l'analyse sensorielle.

ATELIER PRATIQUE : PAINS SPÉCIAUX

- Réalisation de pains aux céréales, pain complet, pain aux noix.
- Ajustement des hydratations et des temps de fermentation.
- Cuisson en four professionnel et dégustation commentée.

SYNTHÈSE DE LA JOURNÉE — 0h30

- Les réactions de fermentation et leur impact sur la texture.
- Hygiène et sécurité en production boulangère.

DEUXIÈME JOURNÉE – LES VIENNOISERIES LEVÉES ET FEUILLETÉES

MODULE 3 — 3h30

BASE DES PÂTES LEVÉES ET LEVÉES FEUILLETÉES

- Différences entre pâte levée et pâte levée-feuilletée.
- Rôle du beurre, du tourage et de la vapeur.
- Organisation du poste de travail.

ATELIER PRATIQUE : VIENNOISERIES CLASSIQUE (partie 1)

- Préparation des pâtes à croissant et à pain au chocolat.
- Techniques de tourage et de façonnage.

PAINS, VIENNOISERIES …

MODULE 4 — 3h00

CUISSONS ET DÉCLINAISONS GOURMANDES

- Maîtriser la cuisson et la finition des viennoiseries.
- Développer la créativité dans les garnitures.

ATELIER PRATIQUE : VIENNOISERIES CLASSIQUES (partie 2)

- Cuisson des croissants, pains au chocolat et brioches.
- Réalisation de viennoiseries revisitées : croissant aux amandes, roulé à la cannelle, pain suisse.
- Dégustation et analyse critique.

SYNTHÈSE DE LA JOURNÉE — 0h30

- Comparaison des textures et des cuissons.
- Conseils pour la production en restauration.

TROISIÈME JOURNÉE – PERFECTIONNEMENT ET CRÉATIVITÉ BOULANGÈRE

MODULE 5 — 3h30

TECHNIQUES AVANCÉES ET GESTION DE PRODUCTION

- Gestion du froid et fermentation lente.
- Anticipation, stockage et régénération des produits.
- Présentation et valorisation des produits finis.

ATELIER PRATIQUE : PAINS & VIENNOISERIES SIGNATURE (partie 1)

- Élaboration d'une recette personnalisée.
- Travail sur les formes, textures et saveurs.

MODULE 6 — 3h00

FINITIONS & ÉVALUATION

- Finaliser les créations et maîtriser les finitions.
- Évaluer les acquis techniques et sensoriels.

ATELIER PRATIQUE : CUISSONS & FINITIONS (partie 2)

- Tests comparatifs de cuisson (four à sole, four ventilé).
- Techniques de glaçage, enrobage et décoration.
- Mise en place d'un mini buffet de dégustation.

ÉVALUATION & VALIDATION — 0h30

- Évaluation des acquis (observation des gestes et qualité des produits).
- Échanges collectifs sur les bonnes pratiques.
- Remise d'une attestation de formation.