



Programme détaillé des actions de formation.

L 6313-1 du Code du travail et suivants

Définition du champ de la formation professionnelle

Les actions concourant au développement des compétences qui entrent dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle sont :

1° Les actions de formation ;

L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail.

Les actions de formation ont pour objet :

- De permettre à toute personne sans qualification professionnelle ou sans contrat de travail d'accéder dans les meilleures conditions à un emploi ;
- De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail. Elles peuvent permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée ;
- De réduire, pour les travailleurs dont l'emploi est menacé, les risques résultant d'une qualification inadaptée à l'évolution des techniques et des structures des entreprises, en les préparant à une mutation d'activité soit dans le cadre, soit en dehors de leur entreprise. Elles peuvent permettre à des salariés dont le contrat de travail est rompu d'accéder à des emplois exigeant une qualification différente, ou à des non-salariés d'accéder à de nouvelles activités professionnelles ;
- De favoriser la mobilité professionnelle.

2° Les bilans de compétences ;

3° Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience,

Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience ont pour objet l'acquisition d'une certification professionnelle enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles mentionné à l'article L. 6113-1 du code du travail.

4° Les actions de formation par apprentissage, au sens de l'article L. 6211-2 du code du travail

Formation de perfectionnement panettone, viennoiserie et pain au levain	
Type de formation	Formation de perfectionnement en boulangerie orientée principalement sur le panettone et la viennoiserie au levain Actions de promotion d'ouvriers boulangers qualifiés. Formation à l'attention des chefs d'entreprises et des ouvriers qualifiés
Préparation à un diplôme	Non
Durée	40 heures
Public concerné	Professionnel : – boulanger qualifié



Conditions d'admission	Avoir au moins 18 ans Avoir une expérience professionnelle d'environ deux ans dans la panification au levain naturel ou pouvoir justifier d'un niveau équivalent 1.compétences : – utilisation correcte de la langue française orale et écrite 2.connaissances : – maîtrise des règles élémentaires de calculs (addition, soustraction, multiplication, division, règle de trois.)
Nombre de stagiaires	7 minimum — 12 maximum

Programme des enseignements.

La formation proposée par l'École internationale de boulangerie (EIDB), intitulée « Perfectionnement panettone , viennoiserie et pain au levain » n'est pas diplômante et ne s'adresse qu'aux adultes.

Elle est unique pour les raisons suivantes :

L'EIDB est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle depuis 2006.

- L'EIDB est spécialisé dans la panification au levain et la filière biologique.

Toutes les fabrications sont réalisées à partir d'ingrédients « issus de l'agriculture biologique ». Les exigences et les contraintes des fabrications « bio » sont donc étudiées avec toutes les compétences nécessaires.

- La formation est ancrée fortement dans le contexte économique réel.

Les aspects professionnels (Boulangerie sensu stricto) et techniques (choix du matériel) relatifs à la future installation du stagiaire sont abordés au cours des formations proposées par L'EIDB.

L'enseignement se déroule au centre de formation cinq jours consécutifs du lundi au vendredi.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES VISÉS :

Comprendre l'influence différentes des populations de levures et de bactéries sur la fermentation des produits au levain,

Connaître les particularités de la production en froid,

Connaître les particularités de la viennoiserie au levain,

Identifier les différences des étapes clés (recettage, pétrissage et fermentation) pour la production de pains et de viennoiseries au levain,

Réaliser les recettes proposées,

Analyser sa production pour adapter ses pratiques.

Lors de ces 40 heures de formation, les stagiaires perfectionnent leur connaissances théoriques et leur savoir-faire pratiques de boulangers qualifiés. Le but est notamment de leur permettre de construire ou perfectionner un modèle théorique de la panification, évolutif et capable de sous-tendre le développement de la pratique et de la sensibilité du stagiaire sur des bases plus rationnelles et plus efficaces que l'empirisme ou le mimétisme. Des fabrications traditionnelles et techniques sont



abordées, majoritairement sur le panettone, la viennoiserie au levain, mais également sur le pain.

ÉVALUATION EN FIN DE FORMATION :

Les stagiaires sont évalué-e-s en fin de formation via un formulaire à compléter.

MODULE 1 : THÉORIE DE LA PANIFICATION. (8 HEURES)

Ce module aborde les phénomènes biologiques et biochimiques en jeu dans les processus de panification :

Rappel sur les fermentations et théorie générale de la panification

- Bactéries, levures
- Gestion de la fermentation (Volume – pH)
- Définition pH, TTA, effet tampon
- Écologie des ferments (température, humidité, activité des enzymes)
- Réseau de gluten (structure primaire et secondaire)

Rappel sur la gélatinisation de l'amidon

- Durée de vie de l'amidon
- Indice glycémique

Gestion des productions de pain au levain en froid

- Singularité des produits (aromatique, conservation, diététique)
- Diversité des méthodes
 - Fermentations longues (lien entre fermentation longue et rafraîchis, analyse de l'évolution du pH)
- Planification de production

Viennoiserie au levain

- Singularité des produits
 - Produit non acide
 - Cu, Hu,
 - Production de dextrane
- Diversité et analyse des flores bactériennes
 - Variabilité des levains
 - Évolution de la flore en présence de sucre
- Planification de production
 - Cycle des rafraîchissement
 - Recettes

Il est entendu que ce travail a pour but d'aider les stagiaires dans leur pratique de boulangerie.

Les prérequis des stagiaires en matière de biologie et biochimie sont une aide, mais le module est construit pour des stagiaires même néophytes en la matière.

Les stagiaires étant des boulanger·ère·s qualifié·e·s, un temps important sera consacré à l'échange autour de questionnements précis, nés de la pratique de chacun·e.

MODULE 2 : RÉALISATION DE FABRICATIONS TRADITIONNELLES. (32 HEURES)

Au cours de ce module, seront abordées des fabrications traditionnelles et techniques, telles que :

Partie viennoiserie au levain

- Panettone (et fruits confits)



- Brioche
- Brioche au chocolat
- Fougasse d'Aigues-Mortes
- Kouglöf
- Croissants au levain

Partie boulangerie

- Pain levain dur de blé, retardé en froid (J+1, J+2 et J+3)
- Pain au levain liquide de seigle, retardé en froid
- Rugbrod
- Sechskornbrot
- Pizza au levain
- Shokupan
- Pain d'épices sur pâte mère