



CUISSON DE PRODUITS SURGELES : PAINS ET VIENNOISERIES

MODE DE VALIDATION :
NON CERTIFIANT

OBJECTIFS

- Connaissance des différents produits de la gamme surgelée
- Pousse et cuisson du pain et des viennoiseries avec la technique des produits crus surgelés.
- Découverte des étapes de la mise en place.
- Remise en température du pain et des viennoiseries avec la technique des produits précuits surgelés.
- Maîtrise des températures et temps de blocage.
- Mise en place de la technique du cru surgelé dans son environnement personnel.
- Apprentissage de la technique du précuit surgelé.
- Listing du matériel nécessaire.
- Organisation de l'activité en fonction des personnels disponibles et des heures d'ouverture du point de vente.
- Identification du besoin en produits « cru surgelé » et « précuit surgelé ».
- Définition des points clés de l'activité pour proposer au client un produit de qualité.
- Détermination des avantages et des inconvénients de cette technique.



FORMATION CONTINUE

PRE-REQUIS

Aucun

PUBLICS CONCERNES

Tous publics

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Entretien

FRAIS PEDAGOGIQUES

Aucun frais annexe

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Salle de cours
- Cuisine pédagogique

COUT DE LA FORMATION

A partir de 1 800 euros TTC*
par stagiaire
Activité non soumise à la TVA
(Article 261 4-4a du CGI)
*selon financement

TYPE DE VALIDATION

Attestation de formation

ACCES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, le référent Handicap est à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifique et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité.

FINANCEMENTS PRIS EN CHARGE
selon le profil du demandeur par

CTM
Aide individuelle à la formation pour les demandeurs d'emploi

POLE EMPLOI
Aide pour les demandeurs d'emploi

OPCO
pour abondement d'un CPF individuel
OU CPF Transition professionnelle
pour les salariés

CPF individuel +
AUTOFINANCEMENT
pour les salariés et les demandeurs d'emploi

CONTENU

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

1^{ère} journée : Connaissance des produits et du matériel.

- Présentation, composition et intérêts des produits surgelés crus et précuits (pains, feuilletés, briochés, produit garnis ou fourrés, ...)
- Hygiène du personnel, hygiène des surfaces.

En pratique :

Mise en pousse et techniques de préparation des produits crus surgelés

2^{ème} journée : Mise en place du cru surgelé (suite).

La fermentation

- Le fonctionnement de la levure selon la température.
- L'évolution du produit lors de la fermentation (Panification, viennoiserie)
- Le processus de mise en œuvre (chambre de pousse, opérations avant cuisson, cuisson, refroidissement, conditionnement, mise en vente)
- Le matériel utilisé.
- Les températures et temps de blocage. Réglage des matériels.
- Les contrôles sur la matière première, sur les produits finis.
- Les conseils et astuces pour réussir ses cuissons.
- La mise en vente (conditionnement, étiquetage, réglementation).

Comment savoir si cette technique répond à mon besoin ?

- Les avantages et inconvénients du cru surgelé,
- La qualité du produit final.

En pratique :

Pain et viennoiseries : opérations avant cuisson (lavage, ...), cuisson, refroidissement, conditionnement et étiquetage

3^{ème} journée : Mise en œuvre du précuit surgelé

Comment mettre en place le précuit surgelé ?

- Le processus de mise en œuvre (remise en température, refroidissement, conditionnement, mise en vente)
- Le matériel utilisé.
- Les températures. Réglage des matériels.
- Les contrôles sur la matière première, sur les produits finis.
- Les conseils et astuces pour réussir ses produits.
- La mise en vente (conditionnement, étiquetage, réglementation).

Comment savoir si cette technique répond à mon besoin ?

- Les avantages et inconvénients du précuit surgelé.
- La qualité du produit final.

En pratique :

Remise en température, refroidissement, conditionnement, étiquetage et remise en pousse de produits crus surgelés

4^{ème} journée : réalisation en autonomie.

Journée formation-action

Les stagiaires réalisent eux même les opérations sur les produits crus surgelés et précuits surgelés avec :

- Mise en œuvre des techniques apprises
- Actions correctives sur les savoir-faire
- Veille sur l'hygiène et la sécurité au travail

- Evaluation en fin de formation

- Bilan de la formation

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Capacité d'accueil : 6 stagiaires maximum

Durée moyenne totale : 4 jours

- en centre : 24 heures

Période : une session /mois

Recrutement : Toute l'année

INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires de formation en présentiel :

7h30 -11h45 / 12h30-14h30

Parking visiteurs

Restauration collective possible uniquement sur le site du ROBERT

(sauf pendant les congés scolaires) : tarif 4,35 € le repas

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Contactez le secrétariat :

- par téléphone au **05.96.65.40.98 / 06.96.24.01.79**

- par mail : cfppa.le-robert@educagri.fr

Consultez notre site internet :

<https://eplefpa-lerobert.educagri.fr/cfppa>