



Moulin
SIGNY-L'ABBAYE

Perfectionnement en viennoiserie

Catégorie de formation professionnelle

Action de formation

Visée : montée en compétence

Objectif général

Perfectionner sa maîtrise de production de viennoiseries suivant la méthode issue de la recherche et développement du Moulin de Signy l'Abbaye.

Profil du public

Cette formation s'adresse à toute personne désireuse de compléter sa formation initiale dans le secteur de la boulangerie pâtisserie.

Organisation générale de la formation

Type : Présentiel

Lieu : Centre de formation du Moulin de Signy l'Abbaye
Route de Lalobbe
08460 Signy l'Abbaye

Durée de la formation : 14 heures

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Perfectionner sa maîtrise de la méthodologie et des processus de fabrication de la viennoiserie
- Mettre en production les produits attendus suivant la méthode recommandée par le Moulin de Signy l'Abbaye
- Vérifier la qualité des produits attendus et s'assurer du respect des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contenu de la formation

- Méthodologie et processus
 - Suivre et respecter un protocole de fabrication
 - Maintenir un rythme de production
 - Adopter les bonnes pratiques d'hygiène et maîtriser les bonnes gestuelles
- Fabrication et mise en activité
 - Maîtriser toutes les étapes de productions des produits attendus : pétrissage, façonnage, beurrage, tourage et découpe des différentes gammes proposées suivant les process recommandés par le Moulin de Signy l'Abbaye
 - Parfaire sa maîtrise des techniques de cuisson, de ses connaissances de la technologie et de l'utilisation des matériels de cuisson
- Procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Appliquer les règles d'hygiène aux postes de travail
 - Exécuter avec rigueur les contrôles visuels des produits

Profil du/des formateur(s)

Sébastien LECOCQ, responsable pédagogique en charge de la conception des programmes de formation. Intervenant formateur avec une expérience confirmée.
Yves GARDEL, intervenant formateur avec une expérience confirmée dans la panification.
Jacky LIU, intervenant formateur avec une expérience confirmée dans la pâtisserie.

Méthodes pédagogiques

- Méthode expositive accompagnée d'une mise en pratique par l'apprenant

Moyens pédagogiques

- Deux plateaux équipés de matériels modernes de dernière génération de boulangerie : Congélateurs, vitrines réfrigérées, chambres froides, fours à soles, laminoirs, batteurs, chambres de pousse...
- Nos équipements permettent de répondre à la fois aux besoins de la préparation, de la conservation et à la simulation de la mise en vente.

Modalités d'évaluation des acquis en cours/en fin de formation

- Dossier pratique (livre de recettes)
- Evaluation pratique en situation
- QCM, Quiz, test
- Observation en situation
- Autoévaluation

Modalités d'accès à la formation

Prérequis : expérience boulangère et/ou pâtissière exigée.

Nombre de participants :

Seuil minimum : 1

Plafond maximum : 4

Tarif HT : 700 €

TVA à appliquer : 20 %

La formation peut être réalisée dans les 2 mois à compter de la prise de contact et d'échanges avec le centre de formation du Moulin de Signy l'Abbaye. En cas de public en situation de handicap et en fonction du handicap, le délai d'accès peut être porté à 4 mois maximum afin de réadapter le programme si cela est possible, et si ce n'est pas le cas, pouvoir réorienter le demandeur vers les organismes de formations adéquats.

Accessibilité de la formation aux personnes en situation de handicap

Nous étudions nos formations en fonction de votre handicap (prestation de compensation du handicap). Pour ce faire, nous définissons ensemble vos besoins spécifiques via une analyse du besoin de formation. Notre organisme de formation bénéficie à ce titre d'un référent handicap qui dispose des compétences pour étudier votre dossier (contact : referenthandicap@lemoulindesigny.fr). Si un besoin de réorienter la personne en situation de handicap se fait sentir, nous faisons appel à une assistance de partenaires pouvant intervenir et accompagner la démarche de formation (exemples : aide technique, humaine).