

DEVELOPPER UNE OFFRE PAINS ET VIENNOISERIES DE QUALITE

Durée	21 heures, soit 3 jours	Tarif	INTER : 1260 € HT /pers INTRA : 5400 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à produire ou valoriser des pains, viennoiseries dans un contexte de restauration	Pré-requis	Maîtrise de la langue française Avoir suivi la formation « Techniques culinaires de base » ou équivalent, ou justifier d'une expérience en production culinaire
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input checked="" type="checkbox"/> présentiel	Dates	Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez apte à comprendre les principes de fabrication et de fermentation des pâtes levées et feuilletées, et réaliser différentes préparations de pains, brioches et viennoiseries à partir de matières premières fraîches.

Vous serez capable d'organiser votre production dans le respect des règles d'hygiène, de régularité et de conservation, maîtriser les techniques de pétrissage, de façonnage, de pousse et de cuisson, adapter les recettes et cuissons selon les besoins de service, et valoriser vos réalisations par des finitions et présentations soignées.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Comprendre et préparer les pâtes de base (7 h – 2 séquences)

- Identifier les matières premières essentielles : farines, levures, levains, sel, eau, matières grasses
- Comprendre le rôle du gluten, de la fermentation et des températures
- Réaliser les pâtes de base : levée, levain, feuilletée, briochée
- Maîtriser le pétrissage, la détente et la mise en pousse
- Appliquer les règles d'hygiène et d'organisation d'un poste de boulangerie

2- Réaliser pains et viennoiseries classiques (7 h – 2 séquences)

- Façonner et cuire différents pains : baguette, pain de campagne, pain aux graines, pain viennois
- Réaliser des viennoiseries de base : croissant, pain au chocolat, brioche, roulé, chausson
- Travailler la régularité, la dorure et la cuisson maîtrisée
- Découvrir la fermentation contrôlée et la gestion du froid positif
- Réaliser les finitions et décors avant cuisson (grignes, dorures, enrobages)

3- Créer, personnaliser et valoriser sa production (7 h – 2 séquences)

- Réaliser des créations gourmandes : pains aromatisés, brioches garnies, mini-viennoiseries
- Intégrer des produits locaux ou de saison dans ses préparations
- Adapter la taille et la présentation selon les contextes (buffet, brunch, snacking, service à table)
- Gérer la conservation, la régénération et la présentation sur buffet
- Élaborer un plan de production et de rotation des fournées

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (3h30) Bases et fermentation des pâtes [présentiel]** : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et présente les matières premières et les principes de fermentation. Les participants réalisent les premières pâtes de base : pâte levée, pâte briochée, pâte feuilletée rapide. Le formateur met l'accent sur le pétrissage manuel et mécanique, la température de base et la gestion de la pousse. Des démonstrations alternent avec des manipulations individuelles. Des fiches pratiques (familles de pâtes, paramètres de cuisson, bonnes pratiques...) sont remises. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (3h30) Techniques de façonnage et de pousse [présentiel]** : Les participants apprennent à peser, diviser, bouler, allonger et façonner les pâtons selon les produits visés. Le formateur réalise un focus sur les signes de fermentation réussie et la gestion du pointage. Des exercices pratiques permettent de calibrer les pâtons et de travailler la tension de surface. Une restitution collective et un questionnaire interactif permettent d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 3 (3h30) Pains et cuissons traditionnelles [présentiel]** : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Les participants s'exercent à la réalisation de pains variés : baguette, pain complet, pain aux graines. Ils gèrent la scarification, l'enfournement et la cuisson sur sole ou à chaleur tournante. Un focus est réalisé sur la maîtrise des températures et la gestion de la croûte. Des essais de cuisson à différents degrés permettent d'observer les impacts sur texture et goût. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une grille d'observation des pratiques, conformité des résultats et respect des procédures d'hygiène.
- **Séquence 4 (3h30) Viennoiseries et brioches [présentiel]** : Dans cette séquence, les participants réalisent les viennoiseries de base : croissant, pain au chocolat, brioche tressée, roulé. Le formateur explique les techniques de tourage, d'incorporation du beurre et de pliage. L'accent est mis sur la régularité du feuilletage et la maîtrise de la pousse lente. Les participants expérimentent des variantes : mini-formats, garnitures sucrées, versions salées. Les réalisations sont analysées collectivement pour favoriser les échanges de bonnes pratiques en vue de la transposition en poste de travail et permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 5 (3h30) Créations et recettes personnalisées [présentiel]** : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur propose de revisiter des recettes traditionnelles avec des produits de saison ou locaux, adaptés au positionnement de l'établissement des participants. Ces derniers créent leurs propres variantes : pain aux noix, brioche garnie, chausson salé, croissant revisité. L'accent est mis sur l'équilibre des saveurs, la présentation et l'originalité. Des exercices de valorisation pour buffet ou brunch sont réalisés. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers une restitution collective et un questionnaire interactif.
- **Séquence 6 (3h30) Organisation, conservation et plan de production [présentiel]** : Cette séquence conclut la formation par la dimension opérationnelle : planification, ordonnancement, gestion du froid et conservation. Les participants construisent un plan de production sur trois jours intégrant les temps de pousse, de cuisson et de vente. Un focus est fait sur les bonnes pratiques de régénération et la présentation sur buffet. Un débrief collectif valorise les productions et les bonnes pratiques observées en vue de la transposition en poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).

Les séquences pratiques sont réalisées avec le matériel professionnel adapté aux exercices pédagogiques.

- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 28/05/2026

