

FORMATION RESPECTUS PANIS®

LES BASES DE LA PANIFICATION

JANVIER 2022 - 990€ HT

Le stage de formation sur la méthode de panification RESPECTUS PANIS® «bases de la panification» est accessible aux stagiaires débutants et intermédiaires. Il s'adresse particulièrement aux salarié(e)s, chef(fe)s d'entreprises et personnes en reconversion professionnelle.

Chaque stagiaire est désireux d'acquérir les fondements de la technique de panification pour une mise en application au quotidien.

OBJECTIFS

- Apprendre et comprendre les principes de la méthode
- Acquérir la technique du pétrissage manuel
- Acquérir de nouvelles techniques panaires
- Perfectionner sa technologie boulangère
- Établir une gamme de produits adaptés à la méthode
- Appliquer la méthode à ses propres fabrications

JOURS :
2 jours de présence

DURÉE :
14h de formation, soit 7h/jour

LIEU :
Fournil des Ambassadeurs, Les Herbiers (85)

PLACES :
12

NIVEAU :
Débutant & Intermédiaire

TARIF :
990 euros HT par stagiaire, 2 déjeuners et 1 diner inclus. Hors frais d'hébergement.

INTERVENANT(S) :
Amandio Pimenta, Thomas Planchot, Pierre Nury

DATE :
Lundi 31 Janvier & Mardi 1 Février 2022

PROGRAMME

Lancement de la journée, introduction et constats

Définitions de la panification

Présentation de RESPECTUS PANIS®

Élaboration de la méthode RESPECTUS PANIS®

Application de la méthode RESPECTUS PANIS®

Positionnement des produits

Technologie

Explications des matières premières

Présentation des équipements

Mise en place et manipulation

Démarrage des pâtes

Mise en fermentation

Façonnage et cuisson

Dégustation



Pré-requis des stagiaires :

Être enregistré(e) sous le code APE 1071C ou nous contacter.

Profil intervenant(s):



Amandio Pimenta
Meilleur Ouvrier de France
Classe Boulangerie 1994

Thomas Planchot
Meilleur Ouvrier de France
Classe Boulangerie 2015



Pierre Nury
Meilleur Ouvrier de France
Classe Boulangerie 1997

PRODUITS

8 pains fabriqués selon la méthode de panification RESPECTUS PANIS® dans les règles de l'art.

- Le Pain de Pierre
- Le Pain aux graines et céréales complètes
- Le Pain des Champs Voisins
- Le Pavé Intégral
- La Baguette Camp Rémy
- La Tourte A
- La Baguette au Levain et à la Levure
- Le Pain T80



MOYENS PÉDAGOGIQUES & TECHNIQUES

Nos intervenants sont des professionnels reconnus et experts dans leur domaine. Ils adaptent leur pédagogie en fonction du public accueilli.

- Techniques pédagogiques **participatives** (questionnaires et quizz)
- Techniques **actives** de mises en situation.
- Recettes rationnelles et correspondant à la mise en **pratique quotidienne** au sein des entreprises
- Les formateurs disposent de tout le matériel nécessaire à la pratique de la boulangerie au sein du Fournil des Ambassadeurs.
- Les stagiaires reçoivent un livret de recettes et l'accès à des vidéos tutorielles.
- Un livret de formation est remis aux stagiaires en fin de formation.

MISE À DISPOSITION

Le Fournil des Ambassadeurs est un atelier accessible aux personnes à mobilité réduite. *L'accès au laboratoire devra faire l'objet d'une demande spécifique.*

- 1 four à soles 4 niveaux
- 1 four ventilé
- 1 pétrin
- 1 chambre de fermentation
- 6 à 12 postes de travail
- 1 salle de pesées
- 1 salle de réunion modulable
- 1 connexion internet
- 1 bibliothèque d'ouvrages professionnels

SUIVI & AVIS

- Évaluation de pré-formation, des attentes et des besoins de chaque stagiaire
- Feuille d'émargement de présence signée par les stagiaires et intervenant(s) par 1/2 journée
- Questionnaire de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la formation à chaud
- Attestation de formation
- Questionnaire d'évaluation de formation à froid