

# FORMATION RESPECTUS PANIS®

## LES BASES DE LA PANIFICATION

OCTOBRE 2022 - 990€ HT

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

Chaque stagiaire est désireux d'acquérir les bases nécessaires à l'élaboration d'une gamme personnelle de produits nutritionnels avec l'utilisation de céréales.

### OBJECTIFS

- Approfondir les principes de la méthode
- Améliorer 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
- Comprendre les mécanismes de biodisponibilités des minéraux
- Savoir élaborer un pain gastronomique et nutritionnel

### 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 nutritionnels

#### Technologie

Explications des matières premières

Intérêt du CNF

Présentation des équipements

#### Mise en place et manipulation

Démarrage des pâtes

Mise en fermentation

Façonnage et cuisson

Dégustation



JOURS :

2 jours de présence

DURÉE :

14h de formation, soit 7h/jour

LIEU :

Fournil des Ambassadeurs, Les Herbiers (85)

PLACES :

12

NIVEAU :

Experts

TARIF :

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

INTERVENANT(S) :

Pierre Nury, Matthieu Atzenhoffer

DATE :

Lundi 3 Octobre & Mardi 4 Octobre 2022

**Pré-requis des stagiaires :**

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

**Profil intervenant(s):**



Pierre Nury,  
Meilleur Ouvrier de France  
Classe Boulangerie 1997



Matthieu Atzenhoffer,  
Meilleur Ouvrier de France  
Classe Boulangerie 2019

## 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



## 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

## 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.

## 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