

FORMATION RESPECTUS PANIS®

RESTAURATION BOULANGÈRE

NOVEMBRE 2022 - 1485€ HT

Le stage de formation sur la méthode RESPECTUS PANIS® «**Restauration Boulangère**» est accessible aux stagiaires 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 gastronomiques et nutritionnels dans l'esprit sandwich.

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
- Savoir élaborer un pain gastronomique et nutritionnel
- Apprendre à marier les mets pour un produit salé
- Comprendre les différents modes de cuisson

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

Présentation des équipements

Mise en place et manipulation

Démarrage des pâtes

Mise en fermentation

Façonnage et cuisson

Dégustation



JOURS :

3 jours de présence

DURÉE :

21h de formation, soit 7h/jour

LIEU :

Fournil des Ambassadeurs, Les Herbiers (85)

PLACES :

12

NIVEAU :

Débutant & Intermédiaire

TARIF :

1485 euros HT par stagiaire, 3 déjeuners et 2 diner inclus. Hors frais d'hébergement.

INTERVENANT(S) :

Thomas Planchot, Fabien Moirier, Sylvain Herviaux

DATE :

Mardi 15, Mercredi 16 & Jeudi 17 Novembre 2022

Pré-requis des stagiaires :

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

Profil intervenant(s):



Thomas Planchot,
Meilleur Ouvrier de France
Classe boulangerie 2015

Fabien Moirier,
Consultant culinaire



Sylvain Herviaux,
Meilleur Ouvrier de France
Classe boulangerie 2011

PRODUITS

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

- Burger au boeuf & foie gras
- Cake boeuf petits pois carotte
- Fingers thon poivrons
- Sandwich rose au poulet
- Grain de folie
- Bagel à la pieuvre
- Sandwich façon taboulé
- Navette aux gambas
- La Jardinière



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