

CURRICULUM PRATIQUE · BOULANGERIE, PÂTISSERIE & VIENNOISERIE · TEMPS PLEIN

BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Un programme de formation complet et axé sur la pratique, pour le fournil, la pâtisserie et la vente.

Un vrai four, une vraie pâte, un savoir-faire prêt pour le marché.

LE PROGRAMME

Un bon pain n'est pas le fruit du hasard. Ce programme bâtit le savoir-faire qui le rend possible, de la matière première au gâteau fini.



Boulangerie & Pâtisserie est un programme à temps plein de deux ans, axé sur la pratique, destiné aux métiers de l'alimentation, du pain et de la petite boulangerie jusqu'à la pâtisserie fine. À travers vingt-cinq modules spécialisés répartis en six phases progressives, les apprenants passent de la matière première et de l'hygiène aux pains de froment et de seigle, aux produits fins et aux pâtes levées sucrées, jusqu'aux gâteaux, pralines et travail du chocolat.

L'accent est mis en permanence sur la pratique. On apprend sur un vrai four, une vraie machine et une vraie pâte. Chaque module suit la même structure en neuf parties, de la

Chaque module se termine par un contrôle des connaissances et une pièce d'examen évaluée, afin que la compétence se démontre par un travail réel et non sur le papier. La profondeur technique allemande rencontre ici le référentiel international et le contexte africain d'utilisation.

Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement correspondante ou de solution clé en main pour le site.

25

MODULES SPÉCIALISÉS

6

PHASES • PROGRESSIVES

+350

POSTES INDIVIDUELS

24

Mois

TEMPS PLEIN

12-18

APPRENANTS PAR COHORTE

CURRICULUM

Vingt-cinq modules, en phases.

De la connaissance des matières premières, de l'hygiène et du calcul de panification aux pains, petites pièces et produits fins, jusqu'à la pâtisserie avec gâteaux, pralines et chocolat, pour finir par le projet final en entreprise.

MODUL

01 - 25 · SIX PHASES

01 Orientation & sécurité
FONDAMENTAUX

02 Hygiène & HACCP
FONDAMENTAUX

03 Matières premières
FONDAMENTAUX

04 Outils, machines & fours
FONDAMENTAUX

05 Recettes & calcul
FONDAMENTAUX

06 Pâtes & pains de froment
PAINS & PETITES PIÈCES

07 Pains de seigle & mixtes
PAINS & PETITES PIÈCES

08 Petites pièces de froment
PAINS & PETITES PIÈCES

09 Pains complets & spéciaux
PAINS & PETITES PIÈCES

10 Feuilletages & viennoiserie
PRODUITS FINS

11 Pâtes levées sucrées
PRODUITS FINS

12 Masses battues & gâteaux
PRODUITS FINS

13 Pâtes sablées & biscuits
PRODUITS FINS

14 Gâteaux & montage
PÂTISSERIE

15 Mousses, parfaits & entremets
PÂTISSERIE

16 Pralines, truffes & confiserie
PÂTISSERIE

17 Chocolat & tempérage
PÂTISSERIE

18 Petits fours & décor
PÂTISSERIE

19 Levain & longue fermentation
SPÉCIAL & TENDANCES

20 Allergènes & diététique
SPÉCIAL & TENDANCES

21 Matières régionales (Afrique)
SPÉCIAL & TENDANCES

22 Calcul & planification
GESTION & CLÔTURE

23 Vente & présentation
GESTION & CLÔTURE

24 Qualité & traçabilité
GESTION & CLÔTURE

25 Projet final
CLÔTURE

ÉQUIPEMENT

Formé au four et à la machine.



01

Pétrissage & façonnage

Pétrins à spirale et à bras, diviseuses, laminoirs et lignes de façonnage.

02

Fours & fermentation

Fours à soles, rotatifs et à air pulsé, chambres de fermentation et blocage de la pousse.

03

Froid & réfrigération

Chambre froide, cellule de surgélation et meubles réfrigérés pour pâtes, crèmes et confiserie.

04

Pâtisserie & chocolat

Batteurs-mélangeurs, tempéreuses, moules et outillage pour la pâtisserie fine.

05

Pesage, mesure & contrôle

Balances, thermomètres ainsi que moyens de pH et d'analyse sensorielle pour recette et qualité.

06

Poste, hygiène & petit matériel

Tables inox, outillage à main ainsi qu'équipement de nettoyage et HACCP.

+350 POSTES INDIVIDUELS · SIX CATÉGORIES

AMENEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

LANÇONS-NOUS.

DISPONIBLE · **Clé en main** (conseil + équipement + livraison + curriculum + installation)