



Annexe 1 : Programme détaillé des actions de formation.

L 6313-1 du Code du travail

Définition du champ de la formation professionnelle

Les types d'actions de formation qui entrent dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue sont les suivants :

1. Les actions de préformation et de préparation à la vie professionnelle. Elles ont pour objet de permettre à toute personne, sans qualification professionnelle et sans contrat de travail, d'atteindre le niveau nécessaire pour suivre un stage de formation professionnelle proprement dit ou pour entrer directement dans la vie professionnelle ;
2. Les actions d'adaptation et de développement des compétences. Elles ont pour objet de favoriser l'adaptation des salariés à leur poste de travail, à l'évolution des emplois, ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement des compétences des salariés.
3. Les actions de promotion. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée ;
4. Les actions de prévention. Elles ont pour objet de réduire les risques d'inadaptation de qualification à l'évolution des techniques et des structures des entreprises, en préparant les travailleurs dont l'emploi est menacé à une mutation d'activité, soit dans le cadre, soit en dehors de leur entreprise ;
5. Les actions de conversion. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs salariés dont le contrat de travail est rompu d'accéder à des emplois exigeant une qualification différente ou à des travailleurs non-salariés d'accéder à de nouvelles activités professionnelles ;
6. Les actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances. Elles ont pour objet d'offrir aux travailleurs, dans le cadre de l'éducation permanente, les moyens d'accéder à la culture, de maintenir ou de parfaire leur qualification et leur niveau culturel ainsi que d'assumer des responsabilités accrues dans la vie associative ;

Entrent également dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue les actions permettant de réaliser un bilan de compétences. Elles ont pour objet de permettre à des travailleurs d'analyser leurs compétences professionnelles et personnelles ainsi que leurs aptitudes et leurs motivations afin de définir un projet professionnel et, le cas échéant, un projet de formation.

Il en est de même des actions permettant aux travailleurs de faire valider les acquis de leur expérience en vue de l'acquisition d'un diplôme, d'un titre à finalité professionnelle ou d'un certificat de qualification figurant sur une liste établie par la commission paritaire nationale de l'emploi d'une branche professionnelle, enregistrés dans le répertoire national des certifications professionnelles visé à l'article L. 335-6 du code de l'éducation.

Approche moderne et scientifique de la panification: théorie et pratique	
Type de formation	Formation de base en boulangerie Actions de promotion d'ouvriers boulangers non qualifiés ou qualifiés.
Préparation à un diplôme	Non
Durée	40 heures
Public concerné	Professionnel :



	– boulanger qualifié ou non qualifié
Conditions d'admission	Avoir au moins 18 ans 1.compétences : – utilisation correcte de la langue française orale et écrite, ou de la langue espagnole dans le cas d'une prestation en espagnol, ou de la langue anglaise dans le cas d'une prestation anglophone. – respect des règles élémentaires d'hygiène personnelle. – respect des règles élémentaires de comportement. 2.connaissances : – maîtrise des règles élémentaires de calculs (addition, soustraction, multiplication, division, règle de trois.). L'admission est de plus soumise à un entretien personnel de motivation ou au remplissage de la fiche de renseignements en ligne.
Nombre de stagiaires	5 minimum — 10 maximum
Prix	TTC. (TVA 20 %) TTC. (TVA 20 %)

Programme des enseignements.

La formation proposée par l'École internationale de boulangerie, intitulée « Approche moderne et scientifique de la panification: théorie et pratique. » n'est pas diplômante et ne s'adresse qu'aux adultes.

Elle est unique pour les raisons suivantes :

- L'EIDB est spécialisé dans la panification au levain et la filière biologique.

Toutes les fabrications sont réalisées à partir d'ingrédients « issus de l'agriculture biologique ». Les exigences et les contraintes des fabrications « bio » sont donc étudiées avec toutes les compétences nécessaires.

- La formation est ancrée fortement dans le contexte économique réel.

Les aspects professionnels (Boulangerie sensu stricto / statut juridique et fiscal/...) et techniques (choix du matériel, conseils aux investissements...) relatifs à la profession du stagiaire sont abordés au cours des formations proposées par L'EIDB.

L'enseignement se déroule au centre de formation cinq jours consécutifs du lundi au vendredi, à raison de huit heures par jour.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES VISÉS :

Le but poursuivi au cours de ces 40 heures de formation est:

- d'apporter au stagiaire des connaissances scientifiques (gestion de l'acidité: pH, TTA...) à même d'améliorer sa compréhension et sa pratique professionnelle,
- d'initier le stagiaire à la viennoiserie au levain (brioche, panettone),



- de mettre en pratique les connaissances acquises au travers la réalisation de recettes traditionnelles d'Europe (pumpernickel, rugbrod, pain de campagne...).

ÉVALUATION EN FIN DE FORMATION :

Les stagiaires sont évalués en fin de formation via un formulaire à compléter.

JOUR 1 (8 HEURES)

1. Théorie

1.1 Accueil

1.2 Approche scientifique

* Levures / bactéries

Fermentations (Homo/Hetero)

- Définition du pH, dessin d'un acide
- Définition TTA
- Effet tampon
- Influence du pH/ enzyme sur l' hydrolyse
- Gestion de la fermentation
- Volume –levure, pH – bacterie

* l'Écologie de la fermentation

- Activité en fonction de la température et de l'humidité ,
- Diagramme lactique / acétique
- Comment gérer les levains (pH, rafraîchi, activité)

* Conséquence sur la pâte finale

- Force de la pâte
- (Liaisons hydrogènes, / protéolyse, hydrolyse des pentosanes)

* Conséquence sur les produits finis

- Texture (Hbond : liaison H, Pentosane)
- Saveur
- Durée de conservation (rétrogradation de l'amidon)
- Digestibilité (Gluten)

1.3 Explication du process / incluant la raison de l'utilisation d'un jeune levain

2. Pratique

2.1 Baguette française de tradition

- Pointage bac retardé

2.2 Pain de campagne réalisé avec un jeune levain liquide

- Retardé après façonnage

2.3 Pain de campagne réalisé avec un levain liquide de la veille.

- Retardé après façonnage

JOUR 2 (8 HEURES)

1. Théorie

1.1 Approche scientifique

Les différents types de levain

L'influence de l'ensemencement, de la température et de l'hydratation

Levain et diététique (index glycémique, acide phytique...)

1.2 Théorie sur le seigle

- Pentosane / pentosanase / viscosité de la pâte
- Amidon / amylase



- Importance du pH
- Activation des pentosanases
- Desactivation des amylases

1.3 Contenu lié à l'entreprise

- Le coût du travail
- La difficulté de trouver des travailleurs qualifiés
- Données techniques
- Le façonnage est le process le plus laborieux
- Éviter les cavernes dans les mies
- Obtenir une structure de la mie homogène

2. Pratique

2.1 Cuisson retardée de miches du jour 1

- Baguettes
- Pain de campagne

2.2 Pain de campagne fait avec du levain jeune liquide

- Methode directe

2.3 Pain de campagne réalisé avec un levain liquide de la veille.

- Methode directe

2.4 Observation du réseau de gluten, pH et TTA.

3. Analyse des produits cuits

école internationale de boulangerie

JOUR 3 (8 HEURES)

1. Théorie

1.1 Approche scientifique

- Importance du pétrissage (cf/ également sans pétrissage)
 - Influence de la température, l'hydratation et le pH
 - Limiter le nombre de pétrissées
- Process du moulin traditionnel
- Lien avec la recomposition de la farine

1.2 Contenu lié à l'entreprise

- Gestion des stocks
- Capacité à produire de petites quantités de pains spéciaux
- Rationaliser la production en maintenant la qualité
- Mieux structurer le gluten
- Effets liés aux différents types de pétrins
 - grande cuve / batteur mélangeur

2. Pratique

2.1 Décliner de manière différente des pâtes de base :

- / Pâte de base +inclusions de sons
- / Pâte de base +inclusions de graines

- Meteil
- Pur pain de seigle
- Pumpernickel
- Sechskornbrot
- Brioche au levain



3. Évaluation du produit final

JOUR 4 (8 HEURES)

1. Théorie

1.1 Approche scientifique

Produit de conservation exceptionnelle :

Broa de Avintes, pumpernickel, pane carasau, pain d'épice, brioche au levain

2. Pratique

Broa de Milho

Broa de Avintes

Rugbrod

Gressin

Pane Carasau

Pompe à l'huile

Kanelboller

Pain d'épice traditionnel sur pâte mère

Brioche au levain

3. Évaluation du produit fini

JOUR 5 (8 HEURES) école internationale de boulangerie

1. Théorie

- Questions et réponses

2. Pratique

Comparer différents pains complets :

/ Pâte de base +inclusions de sons

/ Pâte à la farine complète classique

Velhotes

Cuisson des pains retardés du quatrième jour

Pane Carasau

Pompe à l'huile

Kanelboller

Brioche au levain

3. Évaluation du produit fini



English version

DAY 1 (8 HOURS)

1. Lecture

1.1 Welcome

1.2 Scientific Content

* Yeast / Bacteria

Fermentations (Homo/Hetero)

- Def pH, draw acid
- Def TTA
- Buffering effect
- Influence of pH/ enzyme on hydrolysis
- Management of fermentation
- Volume – yeast, pH – Bacteria

* Ecology of fermentation

- Activity en fct Temp, humidity
- Diagram lactic/acetic
- How to manage levains (pH, refresh, activity)

* Effects on Final Dough

- Dough strength
- (+H bonds, / Proteolysis, pentosan breakdown)

* Effects on Final Products

- Texture (Hbond, Pentosan)
- Flavor
- Shelflife (Retrogradation of starch)
- Digestability (Gluten)

1.3 D+1 method Explanation of process / include justification of using young levain

2. Hands On

2.1 Traditional French Style Baguette

- Retard in bulk

2.2 Country Bread made with young liquid levain

- Retard after shaping

2.3 Country Bread made with overnight liquid levain.

- Retard after shaping

DAY 2 (8 HOURS)

1. Lecture

1.1 Scientific content

Different types of levain

Influence of seeding, temperature and hydration

Levain y dietetic (glycemic index, Phytic acid...)

1.2 Rye theory

- Pentosan / pentosanase / dough viscosity
- Starch / amylase
- Importance of pH
- Activation of pentosanases
- Desactivation of amylases



1.3 Business content

- Cost of work
- Difficulties to find qualified workers
- Technical datas
- Shaping is the most labor intensive process
- Avoid caving
- Obtain homogeneous crumb structure

2. Hands On

2.1 Baking of retarded loaves from Day 1

- Baguettes
- Country bread

2.2 Country Bread made with young liquid levain

- Direct method

2.3 Country Bread made with overnight liquid levain

- Direct method

2.4 Observation of gluten network, pH and TTA

3. Final Product Evaluation

DAY 3 (8 HOURS)

1. Lecture

1.1 Scientific content

- Importance of mixing (cf/ also without mixing)
 - Expectation for temperature, hydration and pH
 - Emphasis on limiting the number of mixing
- Traditional milling process
- Link with recomposition of flour

1.2 Business content

- Managing the inventory
- Ability to produce small quantities of marginal breads
Streamline production while maintaining quality
- Structuring better gluten matrix
- Effect of different style of mixers
 - Larger mixer / planetary

2. Hands On

2.1 Bread with inclusions:

- / Country Base Dough +Bran inclusion
- / Country Base Dough +Seeds inclusion

- Meteil
- Pure Rye Bread
- Pumpernickel
- Sechskornbrot
- Sourdough Brioche

3. Final Product Evaluation



DAY 4 (8 HOURS)

1. Lecture

1.1 Scientific content

Products with exceptionally long shelf life :

Broa de Avintes, pumpernickel, pane carasau, gingerbread, sourdough brioche

2. Hands On

Broa de Milho

Broa de Avintes

Rugbrod

Gressini

Pane Carasau

Pompe à l'huile

Kanelboller

Traditional gingerbread with mother dough

Sourdough Brioche

3. Final Product Evaluation

DAY 5 (8 HOURS)

1. Lecture

- Questions and answers

2. Hands On

Compare different whole wheat bread (baked in mould):

/ Country Base Dough +Bran inclusion with different %

/ whole wheat classic dough

Velhotes

Baking of retarded loaves from Day Four

Pane Carasau

Pompe à l'huile

Kanelboller

Sourdough Brioche

3. Final Product Evaluation





Version en español

DÍA 1 (8 HORAS)

1. Enfoque teórico

1.1 Palabras de bienvenida

1.2 Contenido científico

* Fermento/ Bacteria

Fermentaciones (Homo/Hetero)

- Definición del pH, esquema de un ácido
- Definición de TTA
- Efecto tampón
- Influencia de la enzima/pH en la hidrólisis
- Gestión de la fermentación
- Volumen – fermento, pH – Bacteria

* Ecología de la fermentación

- Actividad en función de la temperatura, humedad
- Diagrama láctico/acético
- Cómo manejar masas madres (pH, refrescos, actividad)

* Efectos en la masa final

- Fuerza de la masa
- (ligaduras H+, proteólisis, rotura de pentosano)

* Efectos en los productos finales

- Textura (ligaduras H, pentosano)
- Sabor
- Almacenamiento (retrogradación del almidón)
- Digestibilidad (Gluten)

1.3 método D+1, Explicación del proceso/incluye justificación de utilizar masa madre joven

2. Enfoque práctico

2.1 Baguette tradicional (estilo francés)

- Retardar en bloque

2.2 Pan de campaña con masa madre líquida joven

- Retardar después de moldear

2.3 Pan de campaña con masa madre líquida de víspera

- Retardar después de moldear

DÍA 2 (8 HORAS)

1. Enfoque teórico

1.1 Contenido científico

Diferentes tipos de masa madre

Influencia del cultivo, temperatura y hidratación

Masa madre y Dietética (índice glucémico, ácido fólico...)

1.2 Teoría del centeno

- Pentosano / pentosanasas / viscosidad de la masa
- Almidón/ amilasa
- Importancia del pH
- Activación de las pentosanasas
- Desactivación de las amilasas



- 1.3 Contenido práctico y empresarial
 - Costo del trabajo
 - Dificultades para encontrar trabajadores calificados
 - Datos técnicos
 - El moldeado es el proceso más intenso
 - Evitar cavernas en el pan
 - Obtener una miga de estructura homogénea

2. Enfoque práctico

- 2.1 Hacer pan retardado del Día 1
 - Baguettes
 - Pan de campaña
- 2.2 Pan de campaña con masa madre líquida joven
 - Método directo
- 2.3 Pan de campaña con masa madre líquida de víspera
 - Método directo
- 2.4 Observación de la red de gluten, pH y TTA

3. Evaluación del producto final

DÍA 3 (8 HORAS)

1. Enfoque teórico

- 1.1 Contenido científico
 - Importancia del amasado (cf. también sin amasado)
 - Expectativa para temperatura, hidratación y pH
 - Énfasis en limitar el número de amasados
 - El procedimiento tradicional de moler
 - Conexión con la recomposición de la harina
- 1.2 Contenido práctico y empresarial
 - Gestionar el inventario
 - Capacidad de producir pequeñas cantidades de panes especiales
 - Capacidad de producir pequeñas cantidades de panes especiales
 - Estructurar una mejor matriz de gluten
 - Efectos de diferentes estilos de batidoras
 - Batidora amasadora / planetaria

2. Enfoque práctico

- 2.1 Déclinaciones de Pan de campaña con masa madre líquida de víspera :
 - / Masa base de campaña + Inclusión de diferentes % de salvado
 - / Masa base de campaña + Inclusión de semillas
 - Pan de Meteil
 - Pan de centeno puro
 - Pumpernickel
 - Sechskornbrot
 - Brioche de masa madre

3. Evaluación del producto final



DÍA 4 (8 HORAS)

1. Enfoque teórico

1.1 Contenido científico

Productos con almacenamiento excepcionalmente largo :

Broa de Avintes, Pumpernickel, Pane Carasau, Pain d'épices, Brioche de masa madre

2. Enfoque práctico

Broa de Milho

Broa de Avintes

Rugbrod

Gressini

Pane Carasau

Pompe à l'huile

Kanelboller

Pain d'épice traditionnel con masa madre

Brioche de masa madre

3. Evaluación del producto final

DÍA 5 (8 HORAS)

1. Enfoque teórico

- Turno de preguntas y respuestas

2. Enfoque práctico

2.1 Panes :

Comparar diferentes panes de trigo integral:

/ Masa base de campaña + Inclusión de diferentes % de salvado

/ Masa clásica de trigo integral

2.1 Dulces

Velhotes

Hacer pan retardado del Día 4

Pane Carasau

Pompe à l'huile

Kanelboller

Brioche de masa madre

3. Evaluación del producto final