



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.

Panettone, viennoiserie and sourdough bread – Advanced course	
Type of training	Advanced training in baking, mainly in panettone and sourdough pastries Actions for the promotion of qualified bakers or the conversion of non-bakers. Training for company managers and qualified workers
Diploma preparation	No



Duration	40 hours
Public	<i>Professionnal</i> : – qualified bakers
Admission requirements	Be of legal age Having about two years of professional experience in natural sourdough bread making. - correct use of the English language, both spoken and written - respect for the basic rules of personal hygiene - observance of basic rules of behaviour 2.knowledge : - mastery of the basic rules of calculation (addition, subtraction, multiplication, division, rule of three) 1. Skills : – correct use of the English language, both spoken and written – respect for the basic rules of personal hygiene – observance of basic rules of behaviour 2. Knowledge : – mastery of the basic rules of calculation (addition, subtraction, multiplication, division, rule of three)
Number of trainees	5 minimum — 11 maximum

Teaching program

The course offered by École Internationale De Boulangerie (EIDB), "Panettone, viennoiserie and sourdough bread – Advanced course ", does not lead to a diploma and is only intended for adults.

All products are made from organically grown ingredients. Therefore, the requirements and limitations of organic production are studied with all the necessary expertise.

The training takes place at the training centre on five consecutive days from Monday to Friday.

EDUCATIONAL OBJECTIVES :

During these 40 hours of training, the trainee perfects their theoretical knowledge and practical skills as a qualified baker. Traditional and technical productions (mainly panettone, sourdough viennoiserie, but also bread) are covered.

EVALUATION AT THE END OF THE COURSE :

The trainees are evaluated at the end of the course by the teaching manager (form).

MODULE 1: BREAD-MAKING THEORY (8 HOURS)

This module covers the biological and biochemical phenomena involved in the bread-making process:



Reminder on fermentations and general theory of bread making

- Bacteria, yeasts
- Fermentation management (Volume - pH)
- Definition of pH, TTA, buffer effect
- Fermentation microcosm (temperature, humidity, enzyme activity)
- Gluten network (primary and secondary structure)

Reminder on starch gelatinisation

- Life span of starch
- Glycemic index

Management of sourdough bread production in cold conditions

- Singularity of the products (aromatic, conservation, dietetic)
- Diversity of methods
 - Long fermentations (link between long fermentation and cooling, analysis of pH evolution)
- Production planning

Sourdough pastries

- Singularity of the products
 - Non-acidic product
 - Cu, Hu,
 - Dextran production
- Diversity and analysis of bacterial flora
 - Variability of yeasts
 - Evolution of the flora in the presence of sugar
- Production planning
 - Refreshing cycle
 - Recipes

It is understood that this work is intended to assist the trainee in their baking practice.

The trainee's biology and biochemistry background is an aid, but the module is designed for trainees who are also new to the subject.

As the trainees are qualified bakers, a significant amount of time will be devoted to discussion of specific questions arising from their own practice.

MODULE 2: MAKING TRADITIONAL PRODUCTS (32 HOURS)

During this module, traditional and technical productions will be tackled, such as

Viennoiserie / pastry part

- Panettone (and candied fruits)
- Sourdough brioche
- Cramique,
- Kouglouf
- Sourdough croissants

Bakery part

- Wheat sourdough bread, cold retarded /baking-delayed (D+1, D+2 and D+3)
- Rye sourdough bread, cold retarded



- Rugbrod
- Sourdough pizza
- Sourdough Shokupan
- Gingerbread on mother dough

MODULE 3 (OPTIONAL): BUSINESS MANAGEMENT (0 HOURS)

This module will not be developed in foreign languages as its content is mainly applicable in France. However, questions relating to business management can be addressed during individual exchanges or theory classes.