



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, bollería y pan de masa madre - Curso de perfeccionamiento | |
|--|---|
| Tipo de formación | Formación avanzada en panadería, principalmente en panettone y bollería de masa madre Acciones de promoción de panaderos cualificados Formación para directores de empresas y trabajadores cualificados |
| Preparación para la obtención de un diploma | No |



| | |
|------------------------|--|
| Duración | 40 horas |
| Publico | <i>Profesional</i> : – panadero cualificado |
| Requisitos de admisión | Ser mayor de edad Tener aproximadamente dos años de experiencia profesional en la fabricación de pan de masa madre natural 1.Habilidades: – uso correcto de la lengua española, tanto oral como escrita – respeto a las normas básicas de higiene personal – respeto a las normas básicas de comportamiento 2.Conocimiento: – dominio de las reglas básicas de cálculo (suma, resta, multiplicación, división, regla de tres) |
| Número de alumnos | 5 minimum — 11 maximum |

Programa de formación.

El curso que ofrece la École Internationale De Boulangerie (EIDB), "Panettone, bollería y pan de masa madre - Curso de perfeccionamiento", no está certificado y está dedicado solamente a los adultos. La formación tiene lugar en el centro de formación durante cinco días consecutivos del lunes al viernes.

Todos los productos se elaboran con ingredientes de cultivo ecológico. Por lo tanto, se estudian los requisitos y las limitaciones de la producción ecológica con toda la experiencia necesaria.

OBJETIVOS EDUCATIVOS :

Durante estas 40 horas de formación, el alumno perfeccionará sus conocimientos teóricos y sus habilidades prácticas como panadero cualificado. Se abordarán producciones tradicionales y técnicas (principalmente panettone, bollería de masa madre, y también pan).

EVALUACIÓN AL FINAL DEL CURSO :

Los alumnos estarán evaluados al final del curso por el responsable pedagógico (formulario).

MÓDULO 1: TEORÍA DE LA PANIFICACIÓN (8 HORAS)

Este módulo abarcará los fenómenos biológicos y bioquímicos que intervienen en el proceso de fabricación del pan:

Conocimientos de las fermentaciones y teoría general de la panificación

- Bacterias, levaduras
- Gestión de la fermentación (Volumen - pH)
- Definición del pH, TTA, efecto tampón
- Ecología de los fermentos (temperatura, humedad, actividad enzimática)

École internationale de boulangerie St-Martin 04200 Noyers sur Jabron - France +33(0) 7 88 36 47 85 contact@eidb.fr

SIRET 530 234 384 000 10 APE 8559A TVA Intracommunautaire FR76530234384

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro N° 93040071104 auprès du préfet de région de Provence-Alpes-Côte d'Azur

École internationale de boulangerie SAS au capital de 5000€



- Red de gluten (estructura primaria y secundaria)
- Conocimientos sobre la gelatinización del almidón y su caducidad
- Índice glucémico

Gestión de la producción de pan de masa madre en condiciones de frío

- Singularidad de los productos (aromáticos, de conservación, dietéticos)
- Pluralidad de los métodos
 - Fermentaciones largas (relación entre fermentación larga y refrigeración, análisis de la evolución del pH)
- Planificación de la producción

Pastelería de masa madre

- Singularidad de los productos
 - producto no ácido
 - Cu, Hu,
 - Producción de dextrano
- Diversidad y análisis de la flora bacteriana
 - Variabilidad de las masas madres
 - Evolución de la flora en presencia de azúcar
- Planificación de la producción
 - Ciclo de refresco
 - Recetas

Se entiende que este trabajo está destinado a ayudar al panadero en su trabajo.

La formación en biología y bioquímica del aprendiz es una ayuda, pero el módulo está diseñado también a los panaderos que no tienen conocimientos.

Dado que los alumnos son panaderos cualificados, se dedicará una parte importante del tiempo a debatir cuestiones específicas sobre sus métodos.

MÓDULO 2: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TRADICIONALES (32 HORAS)

Durante este módulo se abordarán producciones tradicionales y técnicas como

Parte de bollería

- Panettone (y frutas confitadas),
- Brioche de masa madre,
- Cramique,
- Kouglöf
- Croissants de masa madre

Parte de panadería

- Pan de masa madre de trigo, bloqueado en frío (D+1, D+2 y D+3)
- Pan de masa madre de centeno, bloqueado en frío
- Rugbrod
- Pizza de masa madre
- Shokupan
- Pan des especias sobre masa madre

MÓDULO 3 (OPCIONAL): GESTIÓN EMPRESARIAL (0 HORAS)

École internationale de boulangerie St-Martin 04200 Noyers sur Jabron - France +33(0) 7 88 36 47 85 contact@eidb.fr

SIRET 530 234 384 000 10 APE 8559A TVA Intracommunautaire FR76530234384

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro N° 93040071104 auprès du préfet de région de Provence-Alpes-Côte d'Azur

École internationale de boulangerie SAS au capital de 5000€



Este módulo no se desarrollará en idiomas extranjeras ya que su contenido es principalmente aplicable en Francia. De toda forma, las cuestiones relativas a la gestión empresarial se pueden abordar durante los intercambios individuales y las clases teóricas.