



## 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.

<b>Formation de perfectionnement panettone, viennoiserie et pain au levain</b>	
<b>Type de formation</b>	<p>Formation de perfectionnement en boulangerie orientée principalement sur le panettone et la viennoiserie au levain Actions de promotion d'ouvriers boulangers qualifiés ou de conversion de travailleurs non-boulangers.</p> <p>Formation à l'attention des chefs d'entreprises et des ouvriers qualifiés</p>
<b>Préparation à un diplôme</b>	Non



Durée	40 heures
Public concerné	<i>Professionnel</i> : – boulanger qualifié
Conditions d'admission	Avoir au moins 18 ans Avoir une expérience professionnelle d'environ deux ans dans la panification au levain naturel 1.compétences : – utilisation correcte de la langue française orale et écrite – 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.)
Nombre de stagiaires	5 minimum — 11 maximum

## Programme des enseignements.

La formation proposée par l'École internationale de boulangerie (EIDB), intitulée « Perfectionnement panettone , viennoiserie et pain au levain » n'est pas diplômante et ne s'adresse qu'aux adultes. Elle est unique pour les raisons suivantes :

L'EIDB est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle depuis 2006.

- 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 future installation 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.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES VISÉS :

Lors de ces 40 heures de formation, le stagiaire perfectionne ses connaissances théoriques et ses savoir-faire pratiques de boulangers qualifiés. Le but est notamment de lui permettre de construire ou perfectionner un modèle théorique de la panification, évolutif et capable de sous-tendre le développement de la pratique et de la sensibilité du stagiaire sur des bases plus rationnelles et plus efficaces que l'empirisme ou le mimétisme. Des fabrications traditionnelles et techniques (majoritairement sur le panettone, la viennoiserie au levain, mais également sur le pain) sont abordées



et un temps pourra être consacré à des échanges afin de soulever des problématiques et apporter des réponses aux stagiaires chefs d'entreprise et/ou chefs de production vis-à-vis de la structuration de leur entreprise.

### ÉVALUATION EN FIN DE FORMATION :

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

### MODULE 1 : THÉORIE DE LA PANIFICATION. (8 HEURES)

Ce module aborde les phénomènes biologiques et biochimiques en jeu dans les processus de panification :

#### Rappel sur les fermentations et théorie générale de la panification

- Bactéries, levures
- Gestion de la fermentation (Volume – pH)
- Définition pH, TTA, effet tampon
- Écologie des ferments (température, humidité, activité des enzymes)
- Réseau de gluten (structure primaire et secondaire)

#### Rappel sur la gélatinisation de l'amidon

- Durée de vie de l'amidon
- Indice glycémique

#### Gestion des productions de pain au levain en froid

- Singularité des produits (aromatique, conservation, diététique)
- Diversité des méthodes
  - Fermentations longues (lien entre fermentation longue et rafraîchis, analyse de l'évolution du pH)
- Planification de production

#### Viennoiserie au levain

- Singularité des produits
  - Produit non acide
  - Cu, Hu,
  - Production de dextrane
- Diversité et analyse des flores bactériennes
  - Variabilité des levains
  - Évolution de la flore en présence de sucre
- Planification de production
  - Cycle des rafraîchissement
  - Recettes

Il est entendu que ce travail a pour but d'aider le stagiaire dans sa pratique de boulangerie. Les prérequis du stagiaire en matière de biologie et biochimie sont une aide, mais le module est construit pour des stagiaires même néophytes en la matière.

Les stagiaires étant des boulangers qualifiés, un temps important sera consacré à l'échange autour de questionnements précis, nés de la pratique de chacun.

### MODULE 2 : RÉALISATION DE FABRICATIONS TRADITIONNELLES. (28 - 32 HEURES)

Au cours de ce module, seront abordées des fabrications traditionnelles et techniques, telles que :



### **Partie viennoiserie**

- Panettone (et fruits confits)
- Brioche au levain,
- Cramique,
- Kouglouf
- Croissants au levain

### **Partie boulangerie**

- Pain levain dur de blé, retardé en froid (J+1, J+2 et J+3)
- Pain au levain liquide de seigle, retardé en froid
- Rugbrod
- Pizza au levain
- Shokupan
- Pain d'épices sur pâte mère

### **MODULE 3 (OPTIONNEL) : GESTION DES ENTREPRISES (4 HEURES)**

Au cours de ce module, l'idée principale est d'échanger, de soulever des problématiques et d'apporter des réponses aux stagiaires chefs d'entreprises et/ou chefs de production. Ce module sera réparti sur des interventions théoriques de deux fois 2h au cours de la semaine. Selon les intérêts individuels, ce cours est optionnel. De la pratique pourra être réalisée sur ces temps si souhaité.

#### **Obligations réglementaires du chef d'entreprise**

Document unique d'évaluation des risques  
Plan de maîtrise sanitaire

#### **Gestion financière de l'entreprise**

Analyse d'un tableur de production  
Analyse d'un compte d'exploitation