



Programme détaillé des actions de formation.

L 6313-1 du Code du travail et suivants

Définition du champ de la formation professionnelle

Les actions concourant au développement des compétences qui entrent dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle sont :

1° Les actions de formation ;

L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail.

Les actions de formation ont pour objet :

- De permettre à toute personne sans qualification professionnelle ou sans contrat de travail d'accéder dans les meilleures conditions à un emploi ;
- De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail. Elles peuvent permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée ;
- De réduire, pour les travailleurs dont l'emploi est menacé, les risques résultant d'une qualification inadaptée à l'évolution des techniques et des structures des entreprises, en les préparant à une mutation d'activité soit dans le cadre, soit en dehors de leur entreprise. Elles peuvent permettre à des salariés dont le contrat de travail est rompu d'accéder à des emplois exigeant une qualification différente, ou à des non-salariés d'accéder à de nouvelles activités professionnelles ;
- De favoriser la mobilité professionnelle.

2° Les bilans de compétences ;

3° Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience,

Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience ont pour objet l'acquisition d'une certification professionnelle enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles mentionné à l'article L. 6113-1 du code du travail.

4° Les actions de formation par apprentissage, au sens de l'article L. 6211-2 du code du travail

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	Profesional :



	– 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 o justificar de un nivel equivalente 1.Habilidades: – uso correcto de la lengua española, tanto oral como escrita 2.Conocimientos: – dominio de las reglas básicas de cálculo (suma, resta, multiplicación, división, regla de tres)
Número de alumnos	7 minimum — 12 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.

La formación tiene lugar en el centro de formación durante cinco días consecutivos del lunes al viernes.

OBJETIVOS EDUCATIVOS :

Comprender la influencia de las diferentes poblaciones de levaduras y bacterias en la fermentación de productos de masa madre.

Conocer las particularidades de la producción en frío.

Familiarizarse con las particularidades de la bollería de masa madre.

Identificar las diferencias en las etapas clave (formulación de recetas, amasado y fermentación) para la producción de panes y bollería de masa madre.

Realizar las recetas propuestas.

Analizar la producción propia para adaptar las prácticas.

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)
- 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
- Brioche al chocolate
- Fougasse d'Aigues-Mortes
- Kouglouf
- Croissants de masa madre

Parte de panadería

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€



- 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
- Sechskornbrot
- Pizza de masa madre
- Shokupan
- Pan des especias sobre masa madre