

FORMATION TECHNIQUE

MAITRISE ET TECHNIQUE DE LA CUISSON EN BOULANGERIE PATISSERIE

Jeudi 4 février 2021





PRÉSENTATION

La cuisson est la dernière étape de fabrication en boulangerie et souvent en pâtisserie. Elle a donc un rôle fondamental et conditionne totalement le résultat de la production qui sera mis en vente.

La maîtrise de la cuisson est donc essentielle !

Au cours de la formation trois thèmes seront abordés :

- Analyse de toutes les transformations subies par la pâte au cours des 3 phases de la cuisson
- Analyse du matériel existant et des sources d'énergie utilisables
- Etude de la conduite des fours avec les trois grands paramètres que sont température, l'utilisation de la buée et la circulation de l'air
- Des travaux pratiques sur la cuisson des baguettes seront réalisés sur place

Objectifs :

- S'approprier les différentes phases de la cuisson,
- Connaître les différents matériels utilisables pour la cuisson,
- S'approprier les différents paramètres à maîtriser pour la cuisson,
- Comprendre et régler les différents problèmes ou dysfonctionnements rencontrés au cours de la cuisson.

Formation organisée :

**Le JEUDI 4 FEVRIER 2021
(EN PRESENTIEL)**

En collaboration avec :





PROGRAMME

Transformations de la pâte au cours de la cuisson

1. LES PHENOMENES BIOCHIMIQUES

- 1.1 Action des agents levants : levures et levains
- 1.2 Transformation de l'amidon : gélification et rétrogradation
- 1.3 Transformation des protéines : coagulation
- 1.4 Réactions de coloration : R. de Maillard et caramélisation

2. LES PHENOMENES PHYSIQUES

- 2.1 Transferts de chaleur dans la pâte : rayonnement – convection – conduction
- 2.2 Développement gazeux : dilatation et évaporation
- 2.3 Fusion de la matière grasse : étalement
- 2.4 Croûtage de la pâte

Le matériel de cuisson

3. LA CLASSIFICATION DES FOURS

- 3.1 La source d'énergie gaz ou électricité
- 3.2 Les modes de transfert de chaleur : direct – indirect – convectif – cyclo therme
- 3.3 Les types de soles : fixes – sortantes (filets) – défilantes (chaînes ou tapis)

4. L'ENERGIE UTILISEE

- 4.1 Les différents gaz : méthane – butane – propane
- 4.2 Les types de brûleurs
- 4.3 Le réglage de la flamme
- 4.4 Le courant électrique : nature
- 4.5 Les principales mesures du courant électrique
- 4.6 La sécurité électrique

La conduite de la cuisson

5. LES ETAPES DE LA CUISSON

- 5.1 Développement
- 5.2 Stabilisation
- 5.3 Coloration

6. LES REGLAGES DES FOURS

- 6.1 Rôle de la scarification en boulangerie
- 6.2 Incorporation de la buée
- 6.3 Délimitation des zones de cuisson





INFORMATIONS UTILES

Publics

- Boulangers
- Dirigeants
- Responsables de production
- Responsables Qualité
- Responsables R&D
- Responsables Achats

Informations pratiques

- **Durée** : journée (9h30 à 17h30)
- **Date & Lieu** : Jeudi 4 février 2021 (en présentiel)
- **Formation** : EBP (en laboratoire de pratique)

Tarifs

- **Tarif adhérent** : 450€ HT par participant—**réduction de 50% à partir du 2ème participant de la même entreprise**
- **Tarif non adhérent** : 850€ HT par participant

FEBPF Services

34 quai de la Loire 75019 Paris

Organisateur de la formation : Sarah MATTEI



BULLETIN D'INSCRIPTION

CHOIX DE LA FORMATION

Formation :

L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise :

Nom de la personne qui procède à l'inscription :
.....

Adresse de l'entreprise :
.....
.....

E-mail :

Téléphone :

LE PARTICIPANT

Nom du participant :

Fonction du participant :

E-mail du participant :



PRISE EN CHARGE

FACTURATION

Règlement par l'entreprise

Entité à facturer :

Adresse de facturation :

.....
.....

Contact facturation :

E-mail du contact :

Règlement par l'OCPO

Nom de l'OCPO :

Contact OCPO :

E-mail du contact :

Tél du contact :