

FORMATION TECHNIQUE (avec travaux pratiques)

MAITRISER L'INFLUENCE DES MATIERES SUCRANTES EN BVP

En présentiel dans les locaux de l'EBP



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Cette formation d'une journée vous permettra de perfectionner vos connaissances sur l'origine des matières sucrantes utilisées, de connaître la fonctionnalité de chacune d'entre elles et de comprendre leurs influences précises sur le déroulement des opérations

Programme de la formation

LES MATIERES SUCRANTES

LE SACCHAROSE

1. Origine : betterave sucrière et canne à sucre
2. Propriétés : solubilisation, cristallisation, fermentation, coloration
3. Mode d'utilisation : poudre ou sirop

LE SUCRE INVERTI

1. Origine : hydrolyse du saccharose
2. Propriétés : anticristallisant, colorant, fermentescible
3. Le miel : origine, utilisation

LES SIROPS DE GLUCOSE

1. Origine : hydrolyse de l'amidon
2. Classification : le Dextrose Equivalent
3. Fonctionnalités selon le D.E.

LES AUTRES MATIERES SUCRANTES

1. Les Polyols : intérêt pour la conservation
2. Les édulcorants de synthèse

Travaux Pratiques Applicatifs sur la Fonctionnalité de ces Ingrédients

- Préparation d'une pâte viennoise avec sucre et sirop de glucose bas DE
- Comparaison entre le sirop de sucre et le sirop de sucre inverti
- Essai de dissolution du sucre en poudre à différentes concentrations
- Comparaison sur la cuisson du sucre nature et du sucre additionné de sirop de glucose bas DE

Evaluation, Bilan et conclusion du stage

Objectifs

- Perfectionner ses connaissances sur l'origine des matières sucrantes utilisées
- Connaître la fonctionnalité précise de chacune d'entre elles
- Comprendre leurs influences précises sur le déroulement des opérations
- Comprendre et régler les différentes difficultés liées à leurs modes d'incorporation et d'utilisation

Formation organisée le :

Mardi 24 juin 2025
9h30 à 17h30 à l'E.B.P

A destination des Responsables :

Production, Boulangerie, pâtisserie, R&D,
Dirigeants, ...

Taux de réussite 2024 aux formations FEBP : 100 %

Taux de satisfaction 2024 des candidats aux formations FEBP : 92 %

En application des articles D5211-2 et suivants du Code du Travail, nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap (Réfèrent handicap : Wilson PIQUES - wpiques@febpf.fr).

Nos formations sont « non-certifiantes » et non accessibles via le CPF.

Prérequis spécifique : Uniquement maîtrise de la langue française (lire et écrire)



34 quai de la Loire 75019 Paris

Accès : Métro ligne 5 (Jaurès) ou ligne 7 (Stalingrad)
RER : Magenta/Gare du Nord

Réfèrent pédagogique :

Sylvie LEMAITRE — slemaitre@febpf.fr

www.entrepreneursboulangerie.org

Moyens pédagogiques et encadrement

Formateur : Jacques HAVARD — Ingénieur & Expert de la panification industrielle

Organisation : Présentiel dans les locaux de l'Ecole de Boulangerie de Paris (EBP) (10 stagiaires maximum)

Supports : Recueil des besoins des candidats en amont de la formation, apport théorique en salle avec support pédagogique visuel et individuel ; petit TP applicatif sur l'influence du choix de ces ingrédients sur la production. Programme adapté en fonction des entreprises et des stagiaires

Durée : 1 journée soit 7h00 au total

Tarifs : Adhérent > 450 € HT - Non-adhérent : 850 € HT

Bulletin d'inscription

A retourner par mail à contact@febpf.fr

N'hésitez pas à nous indiquer si vous êtes une personne en situation de handicap. Nous prendrons également contact avec notre intervenant pour prévoir une formation spécifique au type d'handicap concerné.

Nom de la forma-

tion :

.....



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

N° d'activité FEBP SERVICES : 11754277975

Certification qualité : SGS n°00632

N° de SIRET : 784 717 902 00059

Informations concernant le stagiaire

Prénom / **NOM** :

.....

Fonction :

.....

.....

Tél. : **E-mail** :

.....

Société :

.....

.....

Adresse **de** **la** **société** :

Conditions générales de participation aux formations

Les inscriptions aux formations organisées par FEBP SERVICES sont soumises aux présentes conditions générales de participation. Une inscription implique l'adhésion pleine et entière du responsable de l'inscription et du participant à ces conditions.

INSCRIPTION : Toute inscription à une formation peut être faite par écrit à l'aide du bulletin d'inscription dûment complété ou sur notre site internet (<https://www.entreprisesboulangerie.org/>). En cas de prise en charge du paiement d'une formation par un organisme payeur extérieur, le responsable de l'inscription doit communiquer, à FEBP SERVICES les coordonnées complètes de celui-ci et à cet organisme tous les éléments nécessaires pour en assurer le paiement, avant la date de formation.

TARIFS : Les prix des formations sont indiqués sur chaque programme en € HT et TTC (TVA de 20% applicable) et comprennent les frais de restauration par jour et par participant. Toute formation commencée est due en totalité.

PAIEMENT : Nos factures sont payables comptant et sans escompte, au plus tard à la date d'échéance figurant sur celles-ci, par virement ou chèque à l'ordre de FEBP SERVICES.

En cas de prise en charge du paiement d'une facture par un organisme payeur extérieur, le responsable de l'inscription doit communiquer à cet organisme tous les éléments qui lui sont indispensables pour assurer ce paiement et à FEBP SERVICES le numéro de dossier.

Si celui-ci n'était pas effectué, FEBP SERVICES serait fondé à réclamer le montant de ce paiement à l'entreprise qui a réalisé l'inscription, solidairement débitrice à son égard.

CONVENTION DE FORMATION, CONVOCATION, FICHE D'EVALUATION ET SUIVI ADMINISTRATIF :

Après enregistrement de l'inscription à une formation, deux

En distanciel : Ce sont les modalités de connexion et de suivi de la formation qui seront adressées par mail.

A la fin de la formation, une fiche d'évaluation est remplie par le participant et remise à l'animateur de la formation.

Dans le cas d'une formation à distance, un certificat de réalisation rempli par FEBP SERVICES sera joint à la facture, conformément à la réglementation.

DELAI DE RETRACTATION : Le client peut demander l'annulation ou le report de sa participation à une formation, sans frais, si la demande est formulée par écrit au moins 5 jours ouvrés avant la date de formation. L'annulation ou le report est effectif après confirmation par FEBP SERVICES.

En cas d'annulation de participation par le client après le 5ème jour ouvré précédant la date de début de formation, FEBP SERVICES facturera à l'entreprise le prix de la formation.

Toute formation commencée est due en totalité.

Toutefois, lorsqu'un stagiaire ne peut réellement pas assister à une formation à laquelle il est inscrit, il peut être remplacé par un collaborateur de la même entreprise. Le nom et les coordonnées de ce nouveau stagiaire doivent être transmis au plus vite à FEBP Services.

FEBP SERVICES se réserve le droit d'annuler ou de reporter les formations dont l'effectif serait insuffisant ou en cas de



34 quai de la Loire 75019 Paris

Tél. 01 53 20 70 38

E-mail : contact@febpf.fr

www.entreprisesboulangerie.org

Personne en charge des dossiers de formation dans votre entreprise :

Prénom / NOM :

.....

Fonction :

.....

.....

Tél. : E-mail :

.....

Société :

.....

.....