

# FORMATION TECHNIQUE (avec travaux pratiques)



## MAITRISER LA CONDUITE DU PETRISSAGE EN BOULANGERIE VIENNOISERIE PATISSERIE



### En présentiel dans les locaux de l'EBP

Le pétrissage est la première opération des procédés de panification : elle est à l'origine de la pâte. Cette première étape détermine le bon déroulement de la suite des opérations et le résultat du produit fini. Cette formation présentera les critères ayant une action sur le pétrissage notamment ceux qui influencent la création du réseau glutineux et les interactions possibles entre les paramètres

### Programme de la formation

#### Transformation des matières premières au cours du pétrissage

##### La farine

- 1) Influence des différents composants : eau, minéraux
- 2) Transformation des protéines : formation du réseau gluténique
- 3) Transformation de l'amidon : formation de la pâte, activité amyliasique
- 4) Utilisation des améliorants

##### Les autres matières premières

La levure boulangère ; le levain ; le sel

#### Les paramètres du pétrissage

##### L'hydratation

- 1) Notion d'eau libre et d'eau liée
- 2) Mobilité de l'eau : action de l'eau au cours du pétrissage

##### Interaction des ingrédients

- 1) Choix des opérations : crémage, pompage, sablage, pétrissage
- 2) Mode de pétrissage : All-in ou séquençement

##### La température

- 1) Influence sur la mobilité de l'eau
- 2) Influence sur le déroulement du pétrissage
- 3) Influence sur le type de pâte obtenue
- 4) Détermination de la température de base

##### Choix du matériel

- 1) Pétrins verticaux (oblique et spirale)
- 2) Pétrins horizontaux (industriels)
- 3) Pétrins continus

#### L'influence du pétrissage sur les autres étapes de la production

##### Le façonnage

Process artisanal ; Process industriel

##### La fermentation > Type de fermentation

##### La cuisson

- 1) Les 3 phases de la cuisson
- 2) Le matériel artisanal
- 3) Le matériel industriel

#### Travaux pratiques applicatifs sur les paramètres du pétrissage

- **Hydratation** : normale, faible et élevée
- **Durée du pétrissage** : normale, sous-pétrie, sur-pétrie
- **Température de l'eau** : normale, froide et chaude ;
- cumul des paramètres

Evaluation, Bilan et conclusion du stage

### Objectifs

- S'approprier les différentes phases du pétrissage
- Connaître les différents matériels utilisables pour le pétrissage
- S'approprier les différents paramètres à maîtriser pour le pétrissage
- Comprendre et régler les différents problèmes ou dysfonctionnements rencontrés au cours du pétrissage

#### Formation organisée le :

**Mercredi 26 février 2025**  
**9h30 à 17h30 à l'E.B.P**

#### A destination des

**Responsables Boulangerie, pâtisserie,  
technique, 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](http://www.entrepreneursboulangerie.org)

### Moyens pédagogiques et encadrement

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

**Organisation** : Présentiel dans les locaux de l'École 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 des paramètres de pétrissage. 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](mailto: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'ÉVALUATION 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](mailto:contact@febpf.fr)

[www.entreprisesboulangerie.o](http://www.entreprisesboulangerie.o)

### Personne en charge des dossiers de formation dans votre entreprise :

Prénom / NOM :

.....

Fonction :

.....

.....

Tél. : ..... E-mail :

.....

Société :

.....

.....