

# FORMATION TECHNIQUE



## Les pâtes pâtisseries Et poudres à lever en BVP

Formation réalisée dans les locaux de la FEB - 10 stagiaires maximum

Cette formation vous permettra de maîtriser le rôle des matières premières utilisées dans les pâtes, notamment les poudres à lever, de classer les différentes pâtes pâtisseries, d'expliquer les paramètres des procédés de fabrication et de pouvoir décrire les éléments nécessaires à la maîtrise des problèmes ou dysfonctionnements rencontrés au quotidien.

### Programme

#### RÔLES DES MATIÈRES PREMIÈRES CLASSIQUES

- La farine : composition et rôle technologique
- Les poudres levantes chimiques
- Nature et rôle des matières grasses
- Rôles technologiques des œufs
- Nature et rôle du sucre utilisé
- Nature et rôle des produits d'addition utilisés

#### LES POUDRES A LEVER

- Définition & composition
- Interaction avec les matières premières
- Equilibrage des formules employées

#### PREPARATION DES PÂTES

- Formulation des pâtes pâtisseries
- Organisation des opérations : pétrissage, mélange, crémage, sablage
- Type de mélange : pétrissage, battage, foisonnement
- Matériel de mélange : batteur et pétrin

#### FACONNAGE DES PÂTES

- Principe, déroulement et objectifs du fonçage des pâtes sablées et sucrées
- Principe, déroulement et objectifs du tourage des pâtes feuilletées
- Principe, déroulement et objectifs du dressage de la pâte à choux

*En application des articles D5211-2 et suivants du Code du Travail, nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation : [wpiques@febpf.fr](mailto:wpiques@febpf.fr)*

**Evaluation, bilan et conclusion du stage**

### Moyens pédagogiques et encadrement

**Formateur :** Jacques HAVARD

**Expert de la panification industrielle**

**Supports :** Vidéoprojecteur, support de formation remis aux stagiaires, méthode participative...

**Durée :** 1 journée soit 7h au total

**Tarif adhérent :** 450€HT (remise de -50% à partir du 2ème inscrit dans l'entreprise)

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

### Les objectifs

- ⇒ Indiquer le rôle des matières premières utilisées, notamment les poudres à lever
- ⇒ Classer les différentes pâtes pâtisseries
- ⇒ Expliquer les paramètres des procédés de fabrication
- ⇒ Décrire les éléments nécessaires à la maîtrise des problèmes ou dysfonctionnements rencontrés au quotidien

Formation organisée le :  
**Mardi 29 octobre 2024**  
9h30 à 17h30

### Pour qui ?

- ◆ Responsables en boulangerie-pâtisserie industrielle
- ◆ Chefs pâtisseries
- ◆ Dirigeants

**Un autodiagnostic sera envoyé en amont de la formation aux participants. Des mises en situation, des études de cas, des exercices d'application ou des cas pratiques / quizz seront organisés tout au long de la formation. Nos formations sont « non-certifiantes » et**



**FEBP Services**

**34 quai de la Loire 75019 Paris**

**Accès : Métro lignes 5 (Jaurès) ou  
7 (Stalingrad / Gare du Nord RER)**

**Organisateur : Sylvie LEMAITRE — 06 74 70 78 87**

# 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 :** .....

.....

.....



**N° d'activité FEBP SERVICES : 11754277975**

**Certification qualité : SGS n°00632**

## 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.org](http://www.entreprisesboulangerie.org)

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

Prénom / NOM :

.....

Fonction :

.....

.....

Tél. : ..... E-mail :

.....

Société :

.....

.....