



## **CYCLE DE FORMATION EN BOULANGERIE**

### **OBJECTIF GENERAL :**

Le bénéficiaire sera capable d'apprécier la qualité boulangère d'une farine et de mener bien la destination de cette farine (farine boulangère, farine ménagère). Il sera capable de discuter avec un boulanger-client sur toutes les réclamations qui émanent de la qualité finale du pain.

### **PUBLIC CIBLE :**

Cette formation vise les producteurs de farines, les techniciens qui sont en contact avec le boulanger-client

### **DUREE DE LA FORMATION :**

La formation est organisée sur 4 jours alternés entre la théorie et la pratique

### **SUPPORTS PEDAGOGIQUES :**

- Présentations Powerpoint : support de base.
- Support d'appui
- Réalisation des tests de panification dans la boulangerie d'essai de l'IFIM

### **PROGRAMME DE FORMATION :**

#### **\* Connaître les différents composants de la farine**

- Connaître leur rôle dans la panification

#### **\* Etude des autres ingrédients de la pâte autre que la farine et leur rôle en panification**

- A savoir :
  - L'eau
  - Le sel
  - La levure

#### **\* Etude des étapes de la panification théoriques et pratiques**

- Etablir la formule
- Calculer la température de l'eau de coulage
- Définir les étapes de panification
  - Pétrissage
  - 1er repos : pointage
  - Division et Boulage
  - 2ème repos : détente
  - Façonnage :
    - Manuelle
    - Mécanique
  - Apprêt : Fermentation finale
  - Coup de lame



- Cuisson

**- Evaluation du pain**

- Aspect extérieur
- Aspect intérieur

**\* Réaliser des essais de panification**

- Remplir la fiche d'évaluation depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson
- Noter les spécifications de chaque étape
- Noter les changements de la pâte dans chaque étape
- Relever la participation de chaque étape pour réussir le pain
- Connaître les caractéristiques d'un pain réussi
- Relever les anomalies éventuelles du pain
- Identifier la source de l'anomalie

**\* Etude des améliorants utilisés au moulin et chez le boulanger**

- Acide ascorbique
- Farine de malt
- Amylases fongiques ( $\alpha$ -amylases)
- Gluten vital

**\* Réaliser des essais de panification avec et sans améliorant**

- Remplir la fiche d'évaluation de chaque test
- Comparer les résultats

**\* Etude des défauts de la pâte et du pain**

**COÛT DE LA FORMATION :**

**2000 DH**

**CALENDRIER DE LA FORMATION :**

**14-15/05/2014**

**11-12/06/2014**