

# PROGRAMME DE FORMATION

## « BOULANGERIE - PÂTISSERIE »

### Durée

---

- ⓪ De 2 à 10 jours

### Public

---

- ⓪ Ensemble du personnel de rayon
- ⓪ Groupe de 8 personnes maximum

### Objectifs

---

- ⓪ Acquérir les connaissances et compétences pour organiser le travail au rayon :
- ⓪ Maîtriser la présentation des produits
- ⓪ Gérer les aspects techniques avant fabrication
- ⓪ Maîtriser les techniques de vente
- ⓪ Savoir anticiper sur une période de l'année et constituer l'assortiment adéquat

### Le Programme

---

#### Module 1 – LE PRODUIT

- Les produits de panification
- Les viennoiseries
- Les pâtisseries familiales
- Les pâtisseries individuelles
- Les spécialités
- Leur fabrication, les techniques particulières en fonction de l'équipement des laboratoires :
  - Le façonnage
  - Le pétrissage
  - La levée
  - La cuisson
  - Le pré-cuit surgelé
  - Le cru surgelé
- L'assemblage en pâtisserie, les bases produits.

#### Module 2 – CONNAITRE LA GESTION TECHNIQUE DES PRODUITS

- La réception, les outils de contrôle
  - Savoir identifier la granulométrie
  - L'utilisation de la balance et des étiquettes de suivi de réception
  - La mise en place de la traçabilité à la réception

- La gestion des chambres froides
  - Chambre froide positive / négative
  - Le stockage, le classement, le rangement
  - L'accessibilité des produits par ordre de fréquence de sortie
  - La surveillance de la température
- La gestion des matières premières
  - L'approvisionnement et la fréquence des commandes
  - Les destinations des produits
  - La rotation des MP
  - Le cahier de suivi de stock
- La préparation de l'inventaire
  - L'établissement des fiches de relevé
  - La préparation des prix de revient
- Le relevé des produits finis, semi-finis, son traitement

## **Module 3 – TECHNOLOGIE DES PRODUITS**

### ***Boulangerie***

- La nomenclature et les familles de produits
- Les différentes farines utilisées dans la fabrication
- Le travail des produits
- La cuisson des produits

### ***Pâtisserie***

- Les petits gâteaux
- La tarterie
- Les entremets
- Les produits saisonniers
- La gamme des produits secs
- La décoration des produits
- La présentation des produits
- L'assemblage, les bases produits

La fabrication, les techniques particulières en fonction de l'équipement.

## **Module 4 – SAVOIR FAIRE VIVRE SON ASSORTIMENT**

- Constituer un fichier de concurrence et l'analyser
- Savoir constituer un assortiment
  - En fonction de la zone de chalandise
  - En fonction de la politique d'enseigne

- En fonction du linéaire disponible
- La mise en œuvre et le choix de nouvelles recettes :
  - Le choix de la fréquence de renouvellement
  - La documentation de base et les tendances
  - La constitution de fiche recette pour une nouveauté
- Les emballages et la présentation
  - La présentation des produits dans les emballages
  - Le choix des emballages
- La saisonnalité des produits et de l'assortiment
- Le fond de rayon

### **Pré-Requis et conditions de réussite :**

---

- Une expérience en vente et tenue d'un rayon Boulangerie Pâtisserie es nécessaire
- Disponibilité totale du stagiaire

### **Méthode Pédagogique – Moyens Pédagogiques**

---

- Méthode participative basée sur les échanges d'expérience des apprenants
- Exposé en Salle et Travail en groupe -PPT - Paperboard
- Simulations & Jeux de Rôle
- Plan d'action personnalisé

### **Modalités d'Evaluation (à chaud)**

---

- Auto-évaluation

### **Tarif**

---

- Sur devis– sur site toute France
- Tarif autre lieu : nous consulter

Cette formation est ouverte aux personnes en situation de handicap - Nous contacter pour tout renseignement