



## Programme



### Pains courants/Pains de tradition française (7 heures) :

- Pains de campagne
- Pain complet
- Pain de méteil
- Pain de seigle
- Pain à la farine de meule



### Autres pains (7 heures) :

- Ciabatta
- Traiteur snacking (pâte briochée, pâte feuilletée, pâte brisée)
- Pain de mie
- Focaccia
- Pain polaire
- Wraps
- Petits fours



### Viennoiseries levées et levées feuilletées (7 heures) :

Techniques de base de la pâte : Pâte à brioche, Pâte à choux, Levures, arômes et fermentation, Pâtes alternatives (sans sel, 0%, ...)



## Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant d'apprendre la maîtrise des gestes, des techniques, des matières premières et des processus de fabrication, sur fond d'organisation, de rationalisation, de démonstration et de fabrication.



## Objectifs pédagogiques

Apprendre l'essentiel des techniques de fabrication (de la préparation à la cuisson).

INTER

Mini 6

INTRA

Mini 2

