

## Formulation et techniques en biscuiterie et pâtisserie

Objectifs pédagogiques		Public et prérequis
<p>Connaître les principales matières premières utilisées en pâtisserie et biscuiterie et leurs fonctionnalités Savoir décrire les processus de fabrication : mélange et dosage Connaître les différents modes de cuisson Comprendre les mécanismes de conduite du four</p>	<p><b>Public :</b> artisans, personnel des services de production, qualité et R&amp;D, ...</p>	<p><b>Intervenant</b> Ingénieur expert du CTCPA</p>
Programme		
<p><b>1 - Les principales matières premières utilisées en pâtisserie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La farine</li> <li>- Les matières sucrantes</li> <li>- Les matières grasses</li> <li>- Les œufs</li> <li>- Les poudres à lever, levain</li> </ul> <p><b>2 - Le rôle des matières premières sur le produit fini</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La texture (croustillant, sablé, moelleux, émulsion foisonnement ...)</li> <li>✓ Le goût</li> <li>✓ La conservation (humidité, Aw...)</li> </ul> <p><b>3 - Les différents processus de fabrication (mélange, dosage...):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le matériel</li> <li>✓ Les paramètres de fabrication</li> <li>✓ L'influence sur le produit fini.</li> </ul> <p><b>4 - La cuisson :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les modes de transfert de la chaleur</li> <li>✓ Les équipements</li> <li>✓ Les réglages d'un four</li> </ul>	<p>TP poudres à lever, observation et manipulation des matières premières, influence des matières premières et process</p>	
Méthode		Déroulement
<p>Pédagogie active et participative, Echanges d'expériences et discussions, Exposés, diaporamas, film, <b>Travaux pratiques</b> Evaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les Stagiaires. Evaluation des connaissances des stagiaires par QCM ou étude de cas. Délivrance d'une attestation de formation.</p>	<p><b>2 jours / 14 heures</b></p> <p><b>Dates et lieux :</b> <b>Nantes</b>, 17 et 18 mars 2021 <b>Avignon</b>, 4 et 5 mai 2021</p> <p><b>Tarif : 1100 € HT</b></p> <p>Tarif demandeur d'emploi sur devis</p>	

N° délivrance existence : 1175 27 67 175

Contact : Sandra PAVAGEAU

Tél : 02 40 16 11 84

E-mail : [contact.formatation@ctcpa.org](mailto:contact.formatation@ctcpa.org)