



Programme détaillé des actions de formation.

L 6313-1 du Code du travail et suivants

Définition du champ de la formation professionnelle

Les actions concourant au développement des compétences qui entrent dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle sont :

1° Les actions de formation ;

L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail.

Les actions de formation ont pour objet :

- De permettre à toute personne sans qualification professionnelle ou sans contrat de travail d'accéder dans les meilleures conditions à un emploi ;
- De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail. Elles peuvent permettre à des travailleurs d'acquérir une qualification plus élevée ;
- De réduire, pour les travailleurs dont l'emploi est menacé, les risques résultant d'une qualification inadaptée à l'évolution des techniques et des structures des entreprises, en les préparant à une mutation d'activité soit dans le cadre, soit en dehors de leur entreprise. Elles peuvent permettre à des salariés dont le contrat de travail est rompu d'accéder à des emplois exigeant une qualification différente, ou à des non-salariés d'accéder à de nouvelles activités professionnelles ;
- De favoriser la mobilité professionnelle.

2° Les bilans de compétences ;

3° Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience,

Les actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience ont pour objet l'acquisition d'une certification professionnelle enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles mentionné à l'article L. 6113-1 du code du travail.

4° Les actions de formation par apprentissage, au sens de l'article L. 6211-2 du code du travail

Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain	
Type de formation	Formation de base en boulangerie Actions de promotion d'ouvriers boulangers non qualifiés ou de conversion de travailleurs non-boulangers. Formation à l'attention notamment des futurs managers
Préparation à un diplôme	Non
Durée	40 heures
Public concerné	<i>Non professionnel</i> : – tout public ne connaissant pas la boulangerie



	<i>Professionnel :</i> – boulanger non qualifié – adulte en reconversion professionnelle
Conditions d'admission	Avoir au moins 18 ans 1.compétences : – utilisation correcte de la langue française orale et écrite 2.connaissances : – maîtrise des règles élémentaires de calculs (addition, soustraction, multiplication, division, règle de trois.) L'admission est de plus soumise à un entretien personnel de motivation.
Nombre de stagiaires	7 minimum — 11 maximum

Programme des enseignements.

La formation proposée par l'École internationale de boulangerie, intitulée « Initiation à la boulangerie traditionnelle au levain » n'est pas diplômante et ne s'adresse qu'aux adultes.

Elle est unique pour les raisons suivantes :

L'EIDB est spécialisé dans la formation et l'accompagnement d'adultes en reconversion professionnelle depuis 2006.

- L'EIDB est spécialisé dans la panification au levain et la filière biologique.

Toutes les fabrications sont réalisées à partir d'ingrédients « issus de l'agriculture biologique ». Les exigences et les contraintes des fabrications « bio » sont donc étudiées avec toutes les compétences nécessaires.

- La formation est ancrée fortement dans le contexte économique réel.

Les aspects professionnels (Boulangerie sensu stricto / statut juridique et fiscal/...) et techniques (choix du matériel, conseils aux investissements...) relatifs à la future installation des stagiaires sont abordés au cours des formations proposées par L'EIDB.

L'enseignement se déroule au centre de formation cinq jours consécutifs du lundi au vendredi, à raison de huit heures par jour. Un jour sera consacré à des aspects théoriques et 4 jours seront dédiés à de la production. Huit heures réparties sur les 4 jours de production seront consacrées aux problématiques du module 3.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES VISÉS :

Connaître les rôles des différents éléments entrant dans la fabrication du pain (eau, amidon, gluten, pentosane, enzymes, sel, ferments) et comprendre leurs interactions (taux d'hydratation, pH, formation du réseau de gluten...)

Comprendre une recette (vocabulaire, diagramme de production)

Connaître et mettre en œuvre les différentes techniques de fermentation (en pâtons, en masse, sur planche, longue fermentation, J+1)

Maîtriser les bases des techniques de boulangerie au levain naturel

- pétrissage mécanique et manuel
- tour, division, façonnage, mise en moule, inclusions, topping
- Préparation sur tapis enfourneur et scarification des pains



Connaître les principes de la cuisson (temps de cuisson, séchage)
Connaître les principes clés pour structurer une entreprise de boulangerie (cible, gamme, dimensionnements humains et matériels).
Comprendre le principe d'un tableur de production.

Le but poursuivi au cours de ces 40 heures de formation est d'initier des futurs chefs d'entreprise à la boulangerie traditionnelle (pain au levain et filière biologique). Parmi les objectifs principaux de cette initiation, notons la possibilité pour les futurs chefs d'entreprise de mieux appréhender l'ingénierie de leurs projets et la possibilité de manager des équipes de production en bonne intelligence suite à l'acquisition de quelques bases techniques.

ÉVALUATION EN FIN DE FORMATION :

Les stagiaires sont évalué-e-s en fin de formation via un formulaire à compléter.

MODULE 1 : THÉORIE DE LA PANIFICATION ET DONNÉES ÉCONOMIQUES. (8 HEURES)

Ce module aborde les phénomènes biologiques et biochimiques en jeu dans les processus de panification.

Le but du module est de construire un modèle de la panification, évolutif et capable de sous-tendre le développement de la pratique et de la sensibilité du stagiaire sur des bases plus rationnelles et plus efficaces que l'empirisme ou le mimétisme.

Les rôles structurels et fonctionnels des différents ingrédients présents sont étudiés au niveau moléculaire.

Il s'agit essentiellement : de l'eau, de l'amidon, du gluten, des pentosanes, des enzymes et du sel.

L'action des ferments est présentée sous un même éclairage.

Les interactions complexes entre tous les protagonistes sont également l'objet de ce module.

Il est entendu que ce travail a pour but d'aider les stagiaires dans leur pratique de boulangerie.

Tout ce qui sera construit dans ce module sera donc éclairé quotidiennement au fournil et devra être vu ou senti. Les prérequis des stagiaires en matière de biologie et biochimie sont une aide, mais le module est construit pour des stagiaires même néophytes en la matière.

MODULE 2 : RÉALISATION DE PAINS TRADITIONNELS AU LEVAIN NATUREL. (24 HEURES)

Au cours de ce module, l'ensemble des étapes de la panification est détaillé. Ce module permet une approche des compétences suivantes :

- approche théorique et détermination des objectifs qualitatifs à atteindre
- réalisation des pâtes à pain français (maîtrise des pesées, maîtrise des paramètres de température et d'hydratation des pâtes, maîtrise du pétrissage)
- maîtrise des fermentations
- maîtrise des différentes étapes de la pesée, du façonnage et de la cuisson
- analyse du produit fini.

MODULE 3 : STRUCTURATION DES ENTREPRISES : FAIRE LES BONS CHOIX. (8 HEURES) :

Au cours de ce module, l'idée principale est de dégrossir le champ des grands choix qui architecturent les projets de boulangerie.

3.1 – Choix dans les gammes de produits et l'identité de l'entreprise :

- quelle est la cible (en fonction des marchés visés) ?
- lien entre les gammes de produits choisies et l'organisation de l'entreprise (dans le temps et l'espace)



3.2 – Choix dans l'organisation de l'entreprise :

- plage horaire d'ouverture
- taille critique (en équivalent temps plein)

3.3 Choix dans les dimensionnements:

- dimensionnement matériel
- dimensionnement humain

3.4 – Outil de gestion : tableurs de production.