



## 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

Panettone, viennoiserie and sourdough bread – Advanced course	
Type of training	Advanced training in baking, mainly in panettone and sourdough pastries Actions for the promotion of qualified bakers.  Training for company managers and qualified workers
Diploma preparation	No
Duration	40 hours
Public	Professionnal : – qualified bakers



Admission requirements	Be of legal age Having about two years of professional experience in natural sourdough bread making or being able to justify equivalent experience. - correct use of the English language, both spoken and written - mastery of the basic rules of calculation (addition, subtraction, multiplication, division, rule of three)
Number of trainees	7 minimum — 12 maximum

## Teaching program

The course offered by École Internationale De Boulangerie (EIDB), "Panettone, viennoiserie and sourdough bread – Advanced course ", does not lead to a diploma and is only intended for adults.

All products are made from organically grown ingredients. Therefore, the requirements and limitations of organic production are studied with all the necessary expertise.

The training takes place at the training centre on five consecutive days from Monday to Friday.

### EDUCATIONAL OBJECTIVES :

Understanding the different influences of yeast and bacterial populations on the fermentation of sourdough products.

Knowing the specificities of cold production,

Understanding the specificities of sourdough viennoiserie,

Identifying the differences in key steps (recipe formulation, kneading, and fermentation) for the production of sourdough bread and viennoiserie,

Executing the provided recipes,

Analyzing one's production to adapt practices.

During these 40 hours of training, the trainee perfects their theoretical knowledge and practical skills as a qualified baker. Traditional and technical productions (mainly panettone, sourdough viennoiserie, but also bread) are covered.

### EVALUATION AT THE END OF THE COURSE :

The trainees are evaluated at the end of the course by the teaching manager (form).

### MODULE 1: BREAD-MAKING THEORY (8 HOURS)

This module covers the biological and biochemical phenomena involved in the bread-making process:

#### Reminder on fermentations and general theory of bread making

- Bacteria, yeasts
- Fermentation management (Volume - pH)
- Definition of pH, TTA, buffer effect



- Fermentation microcosm (temperature, humidity, enzyme activity)
- Gluten network (primary and secondary structure)

#### **Reminder on starch gelatinisation**

- Life span of starch
- Glycemic index

#### **Management of sourdough bread production in cold conditions**

- Singularity of the products (aromatic, conservation, dietetic)
- Diversity of methods
  - Long fermentations (link between long fermentation and cooling, analysis of pH evolution)
- Production planning

#### **Sourdough pastries**

- Singularity of the products
  - Non-acidic product
  - Cu, Hu,
  - Dextran production
- Diversity and analysis of bacterial flora
  - Variability of yeasts
  - Evolution of the flora in the presence of sugar
- Production planning
  - Refreshing cycle
  - Recipes

It is understood that this work is intended to assist the trainee in their baking practice. The trainee's biology and biochemistry background is an aid, but the module is designed for trainees who are also new to the subject.

As the trainees are qualified bakers, a significant amount of time will be devoted to discussion of specific questions arising from their own practice.

### **MODULE 2: MAKING TRADITIONAL PRODUCTS (32 HOURS)**

During this module, traditional and technical productions will be tackled, such as

#### **Viennoiserie / pastry part**

- Panettone (and candied fruits)
- Brioche
- Chocolate brioche
- Fougasse d'Aigues-Mortes
- Kouglouf
- Sourdough croissants

#### **Bakery part**

- Wheat sourdough bread, cold retarded /baking-delayed (D+1, D+2 and D+3)
- Rye sourdough bread, cold retarded
- Rugbrod
- Sechskornbrot
- Sourdough pizza
- Sourdough Shokupan



- Gingerbread on mother dough