

Connaissance de la boulangerie et de la pâtisserie

Objectifs

- > Développer des connaissances techniques des produits de la boulangerie et de la pâtisserie
- > Connaître les principes de base de fabrication des pains
- > Savoir apprécier la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits
- > Être capable de dynamiser commercialement les ventes en libre service ou assistée

Publics

- > Commerciaux du secteur panification
- > Responsables d'un point de vente traditionnel
- > Managers et employés de rayon boulangerie / pâtisserie en grande et moyenne surface

Programme

- > **La filière céréalière :**
 - Les chiffres clés de la production
 - Les chiffres clés de la transformation
- > **Les différentes céréales**
- > **La minoterie**
- > **Classification des farines**
- > **Technologie de panification :**
 - Diagramme de fabrication des différents produits
 - Classification et familles produits
- > **Technologie de la pâtisserie :**
 - Diagramme de fabrication des différents produits
 - Classification et familles produits
- > **L'action commerciale :**
 - La connaissance des modes de consommation
 - La notion de gamme et d'implantation en magasin
 - La mise en place d'animation
 - La législation en vigueur

Notes

.....

.....

.....

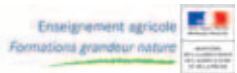
Organisation

- > **Durée :** 7 heures
- > **Lieu :** en entreprise, en rayon, en salle de formation
- > **Support de formation :** Supports de présentation, travaux de groupe, quizz
- > **Date, tarif :** nous consulter

Rhône-Alpes



Établissement Public Local
d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole



Montbrison-Précieux • St-Genest-Malifaux • Tél. 04 77 97 72 00 • Fax 04 77 97 72 09
Courriel : epl.montbrison@educagri.fr • www.legtamontbrison.educagri.fr