OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

TECHNIQUES DE FABRICATION ET PRODUCTION BOULANGÈRE

Fabrication du pain traditionnel et baguette française

Maîtriser les techniques artisanales de fabrication du pain.

DURÉE **De 7 h à 35 h selon votre besoin**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : maîtriser les techniques artisanales de fabrication du pain.

Objectifs opérationnels : à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Travailler les différentes farines et types de fermentation
- Respecter les temps de pousse et techniques de façonnage.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants, salariés et indépendants exerçant dans le secteur « Boulangerie ».

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Matières premières et fondamentaux de la panification

- Caractéristiques des farines de blé (T55, T65, T80) et force boulangère
- Rôle de l'eau, du sel et de la levure dans la pâte
- Calcul du taux d'hydratation et de la température de base
- Lecture et ajustement d'une recette en pourcentage du boulanger
- Spécificités du pain de tradition française et cadre réglementaire applicable

Module 2 — Pétrissage et fermentations

- Pétrissage lent, amélioré et intensifié : effets sur la pâte
- Autolyse et pointage : développement des arômes
- Fermentation directe, sur poolish et sur pâte fermentée
- Pointage en bac et pousse contrôlée au froid
- Lecture des signes de fermentation et correction des écarts

Module 3 — Division, façonnage et cuisson

- Division, pesage et détente des pâtons
- Façonnage de la baguette, du bâtard et des pains de campagne

- Apprêt et gestion des couches
- Grignage : angle, profondeur et régularité des coups de lame
- Enfournement, buée et conduite du four à sole
- Contrôle de la cuisson et ressuage

Module 4 — Mises en pratique au fournil

- Production complète d'une fournée de baguettes de tradition
- Déclinaison d'une même pâte en épis, fendus et boules
- Analyse sensorielle : croûte, mie, alvéolage, arômes
- Diagnostic des défauts courants et actions correctives
- Organisation du planning de production selon les heures d'ouverture

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.