

## Formation sur 2 jours : Les basics de la boulangerie industrielle



### Un Démonstrateur de plus de 3000 m<sup>2</sup> dédié à nos clients

Vous pouvez tester une recette, un produit, un équipement industriel en conditions réelles. Parcourez les différentes étapes du processus de panification à l'échelle industrielle.

**MECATHERM**  
Demo Center:  
Barembach (67)



### Public concerné

- Chefs de ligne, Opérateurs, Personnes en charge du processus & Boulangers, Techniciens de maintenance.
- Groupe de 3 à 10 participants.
- Prérequis : aucun.



### Objectifs pédagogiques

Les participants acquerront des **connaissances de base** sur :

- Connaître les fondamentaux du métier de boulanger
- Différencier la fabrication industrielle de la fabrication artisanale
- Analyser les produits de boulangerie industrielle
- Analyser un produit fini

### Programme

L'essentiel de la boulangerie	Fabrication industrielle	Produits	Équipe
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ingrédients &amp; personnalisation</li> <li>▪ Etapes principales de la fabrication du pain</li> <li>▪ Fermentation &amp; fabrication différées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Procédé industriel</li> <li>▪ Composition d'une ligne de production industrielle</li> <li>▪ Travail de la pâte</li> <li>▪ Création de produits (baguette) à la main</li> <li>▪ Comparaison avec un produit créé par les équipements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aperçu de produits finis</li> <li>▪ Analyse qualité de produits finis</li> <li>▪ Procédé d'analyse pour un produit</li> </ul>	Formateur & boulanger

### Modalités d'évaluation

Les évaluations se font sur une base de questions/réponses (orales ou écrites).

Pour tout renseignement complémentaire, merci de nous contacter :

[academy@mecatherm.fr](mailto:academy@mecatherm.fr)