

3 jours



Formation Pizzaiolo Expert

Le Panettone et le Pandoro

Présentiel - 3 jours continus (24h)

Public

- Tous les professionnels en quête de connaissance sur la production de panettones et pandoro

Métiers concernés

- pizzaiolo confirmé, pâtissier, boulanger, restaurateur, traiteur.

Accessibilité aux personnes handicapées

- La hauteur des équipements ne permet pas un accès aux personnes à mobilité réduite

Prérequis

- Maîtriser les techniques de d'empâtements DIRECT et INDIRECT

Périodes prévisibles de réalisation

- Les Lundi/mardi/mercredi sur demande
- 7 au 9 octobre 2024

Horaires & déjeuner

- Matin : 9h – 13h00
- Après-midi : 13h00 – 17h00
- Repas pris en charge par l'école

Délais d'accès & modalités

- Modules INTER garantis dès 4 inscrits – Recrutement ouvert à l'année
- Délai maxi d'accès : 3 mois
- Entrées/sorties permanentes

Méthodes pédagogiques

- **Plateau technique** : Laboratoire équipé de fours, pétrins, bouleuse, diviseuse-bouleuse, armoires froides, chambre de pousse, étaleuse...
- **Présentiel** : alternance de théorie (40%) d'exercices et de mises en situation (60%)

OBJECTIFS

Cette formation a pour objectif l'apprentissage des techniques de fabrication et d'utilisation du Levain mère Naturel.

Elle s'adresse aux professionnels maîtrisant déjà les techniques d'empâtement direct et indirect :

- **Comprendre les caractéristiques d'un levain mère Naturel**
- **Réaliser des rafraîchis avec différentes méthodes**
- **Créer des recettes de panettone/pandoro au Levain Mère Naturel**
- **Maîtriser la cuisson des panettones et des pandoro**

PROGRAMME DETAILLE

JOUR 1

- 1^{er} rafraîchi du Levain Mère Naturel
- Les farines idéales pour le Panettone et le Pandoro
- Rafrâchi du Levain Mère Naturel, comprendre son importance et son utilisation
- Caractéristiques et différences de conservation du levain (en eau ou emballé)
- 2^{ème} rafraîchi du Levain Mère
- Le beurre, sa qualité et ses caractéristiques
- Les fruits confits
- Le chocolat
- 3^{ème} rafraîchi du Levain Mère
- Préparation des empâtements

JOUR 2

- Questions et éclaircissements du jour précédent
- Finalisation de l'empâtement de la veille
- Le Pandoro : les particularités
- Types de Panettones : caractéristiques du type milanais ou piémontais à moules bas
- Comment préparer un glaçage
- Cuisson du Panettone, réglage du four en température montante ou descendante
- Cuisson du Pandoro



Supports pédagogiques

Pendant la formation, chaque participant utilise un livret qui reprend les concepts, les différents points traités et effectue des exercices d'application et d'entraînement.

Lieu & Moyens pédagogiques

7 rue de Brotterode
38950 ST MARTIN LE VINOUX

- Une salle de formation + Accueil café
 - Un espace Restauration
 - une terrasse pour les pauses
- Accessible par bus, tram et gare

Modalités

- à partir de 4 participants.

Tarif

- 1700 € (2040 € TTC)
- Dispensée par Cristian ZAGHINI

Validation & sanction

- Attestation d'acquis ou de compétences
- Attestation de suivi de présence

Financement

Pour toute question sur le dispositif de financement, contactez notre conseillère formation :
Elle répondra à vos questions de 8h30 à 17h30

Par téléphone : 04 58 17 44 44

Ou par mail :

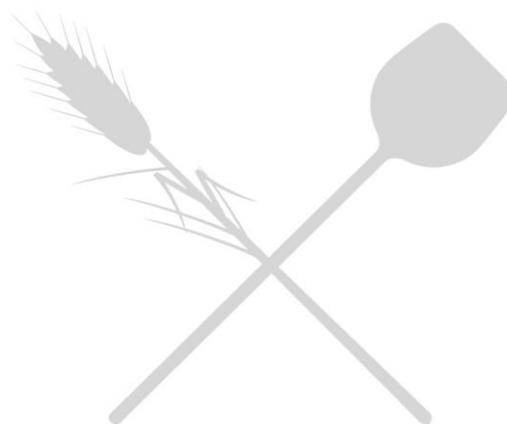
ecole@lamaisongammino.com

JOUR 3

- Questions et éclaircissement du jour précédent
- Evaluation visuelle, olfactive et gustative
- Contrôle de la qualité
- Les nappages spécifiques : chocolat, pistaches, amandes
- Emballage et conservation du Panettone et Pandoro artisanal
- Conclusion

Plan de Progrès Individuel (PPI) et clôture de la session

- Élaborer son Plan de progrès individuel : actions à mener à court et moyen terme pour progresser.
- Validation des apports par rapport aux attentes. Questions et éclaircissements.
- Quizz de fin de formation
- Conclusion et clôture du stage.



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
L.6313-1 - 1° Actions de formation