

## PAINS ET SNACKING - (Mod. N°52)

### 1. Public cible et prérequis

**Public :** Personnel de boulangerie (Artisan boulanger, Boulanger).

**Prérequis :** Aucun

### 2. Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre les principaux ingrédients utilisés dans la fabrication du pain et leur impact sur le processus de fermentation.
- Maîtriser les techniques de pétrissage, de fermentation et de façonnage du pain.
- Mettre en pratique les compétences acquises lors de l'atelier de fabrication de pain.
- Analyser et discuter des différentes saveurs, textures et arômes des pains produits.
- Identifier les tendances actuelles du snacking et leur impact sur le marché.
- Créer des options de snacks sains et équilibrés en utilisant divers ingrédients.
- Mettre en pratique les compétences acquises lors de l'atelier de création de snacks.
- Comprendre les stratégies de commercialisation et de marketing spécifiques aux snacks.
- Formuler des idées novatrices pour intégrer des snacks sains dans un contexte commercial.

### 3. Contenu pédagogique

#### 3.1 : Formation sur les Pains (jour 1)

- Accueil des participants et présentation du programme.
- Présentation des objectifs de la journée
- Les bases de la boulangerie - Comprendre les ingrédients et les processus de fabrication

##### Techniques de fabrication du pain

- Atelier pratique de fabrication de pain

##### Dégustation et discussions

- Dégustation des pains fabriqués
- Questions et réponses, discussions finales

### 3.2 : Formation sur le Snacking (jour 2)

#### Introduction au snacking

- Retour sur la journée précédente
- Comprendre les tendances actuelles du snacking

#### Options de snacking sain

- Élaboration de snacks équilibrés et sains

#### Pratique en atelier

- Atelier pratique de création de snacks

#### Commercialisation et marketing des snacks

- Stratégies de commercialisation des snacks
- Questions et réponses, discussions finales

*Notre valeur ajoutée : en fonction des besoins du client et de l'expertise du formateur, nous sommes en mesure de personnaliser chacun de nos programmes. La trame restera identique mais l'accent sera mis sur certains points.*

## 4. Modalités techniques et pédagogiques

### 4.1 Les modalités pédagogiques

- Exposé théorique
- Echange d'expériences et réponse aux questions
- Démonstration des pratiques professionnelles
- Réalisation des productions par les stagiaires (travail de groupe ou individuel)
- Dégustation et analyse critique des productions
- Documents remis aux stagiaires : fiches techniques et livret de recettes

### 4.2 Le rôle du formateur

- Propose un apport théorique
- Transmet les bonnes méthodes et une expérience réussie
- Suggère des améliorations
- Propose des organisations adaptées à chacun
- Evaluer les acquis

### 4.3 Le matériel utilisé

- Supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard.
- Aucun apport du participant n'est nécessaire

### 4.4 Les documents remis aux participants

- Copie du support pédagogique

## 5. Profil du formateur

La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

## 6. Suivi et évaluation

Afin d'évaluer les connaissances et compétences des stagiaires, seront réalisés :

- Au début de la formation : test de connaissances écrit
- Pendant la formation : évaluation pratique (cas pratiques, jeux de rôle)
- A l'issue de la formation : test de connaissances écrit

## 7. Modalités d'évaluation de l'appréciation des participants

- Fiche d'appréciation renseignée par chaque stagiaire remise à Voxia en fin de formation
- Dans les jours qui suivent la formation, échange informel entre Voxia et le responsable de la formation

## 8. Sanction de la formation

Un certificat de réalisation et d'assiduité sera remis à chaque stagiaire en fin de formation.

## 9. Durée de la formation et modalités d'organisation

**Durée :** 2 jours (16 heures) – Ce programme est également adaptable sur 3 ou 4 jours

**Horaires :** Selon convention

**Modalité de la formation :** Présentiel

**Type de formation :** En intra ou inter-entreprises

**Lieu de la formation :** Au sein de vos locaux

**Tarif :** à partir de 50 € de l'heure

**Nombre de participants minimum et maximum :** 1 à 8 participants en intra, 3 à 8 Participants en Inter

**Délai d'accès à la formation :** La formation pourra débuter dans un délai situé entre 6 semaines et 6 mois à compter de la demande du client.

**Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :** Si vous êtes en situation de handicap, contacter notre référente Handicap : Mme Delphine Lafaye au 04.88.60.2019

## 10. Formation supplémentaire spécifique au gérant de l'entreprise

Dans le cas où l'intervenant forme un groupe composé de salariés et du/des gérants de la structure, le formateur pourra être amené à consacrer au/x gérant/s un temps de formation exclusivement dédié à ce/s dernier/s.

Ce temps de formation spécifique vise à équiper les gérants d'outils pratiques pour tirer le meilleur parti de la formation technique dispensée à leurs salariés. Il met l'accent sur le débriefing, l'intégration des acquis dans le contexte professionnel, le développement continu des compétences, et l'amélioration globale de la performance de l'entreprise.

Le contenu de ce temps de formation supplémentaire dédié au/x gérants est le suivant :

### **10.1- Élaboration de stratégies pour maximiser les retombées positives sur l'entreprise**

- Quelles sont les évolutions à prévoir pour que cette formation ait le plus d'impact positif possible sur l'entreprise en matière notamment :
  - ✓ D'organisation des ressources humaines (planning, gestion des compétences et des attributions)
  - ✓ D'équipement, de choix et de disposition des matériels
  - ✓ De communication/de marketing/de politique tarifaire
  - ✓ De gestion des approvisionnements

### **10.2 - Élaboration de stratégies pour maximiser les retombées positives sur le bien être des salariés et sur le développement des compétences**

- Établir des liens entre la formation et les objectifs de l'entreprise
- Savoir identifier / faire verbaliser par le salarié ses points forts et ses axes d'amélioration
- Savoir engager le salarié dans une dynamique de progrès et élaborer un plan de développement individuel pour chaque salarié
- Encourager la formation continue et l'auto-apprentissage
- Soutenir les initiatives d'amélioration des compétences