

**Cycle Métier de la biscuiterie pâtisserie industrielle  
de la biscotterie 2010  
Module Matières Premières**

**Du blé à la farine :**

1. Le blé
2. La transformation en farine
3. La composition des farines
4. La rhéologie des farines
5. Visite d'un moulin
6. Évaluation

**Dates : 17 (à 14 h), 18 et 19 février à Paris**

**Les corps gras et le chocolat :**

1. L'origine des corps gras
2. Les caractéristiques physico-chimiques
3. Les margarines, les beurres
4. Les aptitudes technologiques dans les différents produits
5. Les antioxydants et émulsifiants
6. Le chocolat et les couvertures
7. Visite d'une margarinerie
8. Evaluation

**Dates : 28 (à 10 h), 29 et 30 avril à Paris**

**Les ovoproduits, la sécurité alimentaire, l'emballage :**

1. Les ovoproduits : élaboration, différents types, aptitudes technologiques, mise en œuvre
2. Travaux pratiques en pâtisserie industrielle
3. L'hygiène et la sécurité alimentaire : enjeux dans l'entreprise, différents risques, le risque microbiologique
4. Les matériaux d'emballage : les fonctions de l'emballage, différents matériaux, les complexes
5. Evaluation

**Dates : 2 (à 14 h), 3 et 4 juin à Paris**

**Les sucres et les agents levants :**

1. Le saccharose
2. Visite d'une sucrerie
3. Les sirops de glucose
4. Autres matières sucrantes
5. Les polyols et les édulcorants intenses
6. La levure
7. Les poudres à lever
8. L'HRE
9. Evaluation

**Dates : 27 (à 14 h), 28 et 29 octobre à Paris**

**Cycle Métier de la biscuiterie pâtisserie industrielle  
de la biscotterie 2010  
Module Produits Process**

**Les formulations et le pétrissage :**

1. Présentation des produits de biscuiterie, pâtisserie industrielle et biscotterie

2. Biscotterie et panification fine :

Formulations : pain français, biscotte, pain grillé...

Formation de la pâte : évolutions structurales au pétrissage

Conditions de pétrissage

3. Biscuiterie/pâtisserie industrielle :

Généralités sur le pétrissage,

Etude des formulations de produits élaborés à partir de différents types de pâtes

4. Le matériel d'élaboration des pâtes

5. Evaluation

**Dates : 27 (à 10 h), 28 et 29 janvier à Nantes**

**Le façonnage et la fermentation des pâtes :**

1. Présentation des systèmes de façonnage en fonction des types de pâtes

2. Le façonnage et la fermentation en panification

3. Le façonnage en biscuiterie et pâtisserie industrielle

4. Evaluation

**Dates : 8 (à 14 h), 9 et 10 mars à Paris**

**La cuisson :**

1. Définition et rôles de la cuisson

2. Les transformations biochimiques de la pâte

3. Les transferts de chaleur et de matière

4. Les fours

5. Les facteurs influents sur la cuisson d'un biscuit

6. Etude de cas en biscuiterie et pâtisserie industrielle

7. Approche de la cuisson extrusion

8. Evaluation

**Dates : 16 (à 14 h), 17 et 18 juin à Paris**

**Stage pratique biscuits :**

Cette formation a pour but d'améliorer les connaissances concernant l'impact des matières premières et du process sur la qualité des produits de biscuiterie pâtisserie. Ce stage est basé sur une approche pratique où chaque type de produit sera fabriqué, avec étude systématique des résultats obtenus.

1. Une pâte dure (biscuit type goûter)

2. Une pâte semi-dure par crémage (biscuit type Galette)

3. Une pâte friable (biscuit type Sablé)

4. Une pâte grasse aérée (Cake)

5. Une pâte non grasse foisonnée (Génoise)

6. Une pâte à gaufrette

**Dates : 28, 29, 30 septembre et 1<sup>er</sup> octobre à Aix la Chapelle (Allemagne)**