

Expliquer les matières premières du pain

- Formation en ligne -

Expliquer les matières premières du pain à ses clients

VOUS ÊTES

Vendeur ou vendeuse en boulangerie, pâtisserie ou point chaud, Commercial BVP.



OBJECTIFS



Savoir répondre aux questions des clients sur les matières premières et ingrédients utilisés en boulangerie :

- le blé ;
- la farine de blé ;
- les autres farines et graines utilisées dans les pains spéciaux, et régionaux ;
- la levure ;
- le levain.

VOUS ÊTES

Responsable du personnel de vente en boulangerie, pâtisserie ou point chaud.



BÉNÉFICES

- Former rapidement votre équipe sans déstabiliser les plannings.
- Intégrer plus facilement de nouveaux salariés.
- Gagner du temps dans l'intégration de salariés.
- Motiver et fidéliser le personnel.
- Augmenter le panier moyen.
- Rendre votre personnel de vente plus à l'écoute du client pour améliorer le service client.
- Apporter une image innovante à votre enseigne et être plus attractif pour de nouveaux candidats.

DURÉE

La durée de lecture de la formation est de **1h40**, soit **5 h** d'apprentissage : relecture, prise de note, temps de pratique, etc.

La durée de la formation est indicative. Il est important que vous alliez à votre rythme.

ACCESSIBILITÉ

Une fois inscrit, vous avez accès au cours 24h/24, 7j/7 à partir de notre plateforme de formation, et ce pendant **21 jours** à compter de la date d'inscription. En cas de besoin, un guide d'utilisation vous aidera à utiliser votre espace de formation, et nous répondons à toutes vos questions sur helpdesk@baguetteacademy.com

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation.

- Apprentissage des fondamentaux à distance de manière ludique, rapide et accessible 24h/24, 7j/7 sur ordinateur ou sur smartphone.
- Les informations clés pour expliquer à un client les apports du levain.
- Une fiche de synthèse téléchargeable.
- Des vidéos d'explications et des activités interactives pour se questionner sur le levain.
- Facilite l'intégration de nouveaux salariés.

LES



DE LA FORMATION

Expliquer les matières premières du pain

- Formation en ligne -

Découvrir rapidement les ingrédients en panification

1. Le blé en panification

- ✓ Chapitre 1 : Que doit-on savoir sur le blé ? Quelle est son origine ?
- ✓ Chapitre 2 : Comment passe-t-on du grain au pain ?

2. La farine de blé en panification

- ✓ Chapitre 1 : La fabrication de la farine
- ✓ Chapitre 2 : Connaître sa farine
- ✓ Chapitre 3 : Choisir sa farine

3. Les farines et graines en panification

- ✓ Chapitre 1 : Les autres farines issues de fruits, céréales et de tubercules
- ✓ Chapitre 2 : Les différentes graines et flocons utilisés en boulangerie pâtisserie

4. La levure en panification

L'origine des levures et leurs domaines d'application, les levures et la fermentation, la levure en boulangerie artisanale, expliquer la levure à un client.

5. Vendre un pain au levain

Comprendre la fermentation sur levain, les variétés des levains et les arguments pour vendre un pain au levain.

PROGRAMME DE FORMATION

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La formation se veut la plus pratique possible afin **que vous puissiez reproduire instantanément dans votre environnement de travail les compétences acquises**. Le but est d'aller à votre rythme, aussi vous pourrez lire les contenus dans l'ordre voulu et les refaire si nécessaire.

La formation est **interactive**. Les phases de théorisations et l'apport de connaissances sont associés à des activités autocorrectives. La réalisation intégrale du cours attestera de votre assiduité au sein de la formation.

PRÉREQUIS

Pas de prérequis

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette ou ordinateur.
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.
- Avoir à porter de main son matériel pour la prise de notes et les documents téléchargeables du cours.

ÉVALUATION

Un quiz final est disponible en fin de formation pour valider les acquis.
Il est possible de retenter le quiz **3 fois**.

En atteignant **80 %** de réussite à l'évaluation finale, vous validerez le cours.

ENCADREMENT

Pour une formation concernant plusieurs collaborateurs d'une même structure, un groupe WhatsApp entre Baguette Academy et les participants pourra être créé pour faciliter les échanges. Pour toutes questions durant la formation, un service support est joignable par :

- E-mail : helpdesk@baguetteacademy.com
- Téléphone : 04.28.29.02.24

Possibilité de mise en relation avec un boulanger formateur pour compléter ces échanges grâce à un support personnalisé par téléphone ou visio (**option payante**).

