



Boulangerie - viennoiserie-pâtisserie : proposez des produits plus naturels

Formulez pour répondre aux attentes des clients

3, 4, 10 et 11 octobre 2024 de 11h à 12h45 - 7h (en 4 sessions de 1h45)

Nouveauté

Accessible aux personnes en situation d'handicap

Public visé

Dirigeant, R&D, Qualité, Production, Achats

Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenants

Gilles BERTHEAU,
responsable de l'activité Céréales
Marie-Luce LEBRIQUER,
chef de projet Céréales,
CTCPA

Contact Pédagogique

Caroline LECLERC-ROUVEYROL
CRITT IAA SUD
Caroline.rouveyrol@critt-iaa-paca.com



AGROALIMENTAIRE SUD
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Enregistrée sous le numéro 93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi : FR060037-2



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Lister les additifs, auxiliaires technologiques et ingrédients controversés dans les produits de BVP
- Identifier des pistes d'amélioration pour répondre aux attentes des consommateurs
- Mettre en place et valider une méthode de reformulation



Programme

Le 3/10/2024 de 11h00 à 12h45

La naturalité en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie

- o Les aspects réglementaires liés au "Clean Label"
- o Etat des lieux des additifs, auxiliaires technologiques et ingrédients controversés dans cette filière

Le 4/10/2024 de 11h00 à 12h45

Les leviers "Clean Label" en boulangerie-viennoiserie

- o Correcteurs de meunerie
- o Améliorants de panification
- o Hydrocolloïdes (gomme de guar, xanthane...)
- o Emulsifiants pour les pains moelleux et brioches
- o Conservateurs utilisés dans les pains longue conservation.

Le 10/10/2024 de 11h00 à 12h45

Les leviers formulation, procédé & emballage Clean Label en pâtisserie

- o Améliorants pâtes jaunes (hydrocolloïdes, émulsifiants)
- o Amidons modifiés pour les crèmes pâtisseries
- o Texturants pour les fourrages
- o Conservateurs et dépresseurs d'aw
- o Colorants
- o Poudres à lever

Le 11/10/2024 de 11h00 à 12h45

Méthode pour mettre en place et valider une démarche "Clean Label" dans son entreprise

- o Etat des lieux du marché des ingrédients sur le marché de la BVP
- o La gestion d'un projet de reformulation du brief marketing jusqu'à la validation industrielle
- o Anticiper les nouvelles attentes consommateurs

Il est obligatoire de participer aux 4 sessions d'1h45 afin de valider l'ensemble de la formation.



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Boulangerie - viennoiserie-pâtisserie : proposez des produits plus naturels

Formulez pour répondre aux attentes des clients

3, 4, 10 et 11 octobre 2024 de 11h à 12h45 - 7h (en 4 sessions de 1h45)

Contact Administratif

Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2024 : 500€ HT

Non adhérent 2024 : 700€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 19/09/2024 la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation



Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR060037-2

Mise à jour : le
27/02/2024