

Choisissez le savoir-faire LEMPA :  
le Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie :

*Nos formations répondent à vos objectifs !*

*“Témoignages clients”*

## 6 cas concrets :

### **Boulangier d'essai**

*Je souhaitais savoir évaluer les pâtes et les pains.*

La formation « **Test de panification BIPEA NF V03-716** » est incontournable pour apprendre à évaluer de façon stricte et rigoureuse, les pâtes et les pains. Elle m'a apporté l'expertise nécessaire pour réaliser des tests de panification dans mon entreprise et évaluer nos farines.

### **Commercial**

*Je voulais “vivre le quotidien” de mes clients pour mieux les comprendre.*

La formation « **Devenir boulanger en 48h chrono** » m'a permis d'acquérir les techniques de base de la boulangerie. Dorénavant, je suis en mesure d'apporter des éléments de réponse concrets aux réclamations clients.

### **Responsable projet R&D**

*Je devais développer des pains sans gluten.*

La formation « **Produits sans gluten** » m'a présenté les ingrédients phare et les astuces permettant de réaliser des produits sans gluten. J'ai pu travailler en plus grande autonomie sur le sujet et développer de nouveaux produits.

### **Responsable Qualité**

*Nous rencontrons des problèmes de qualité.*

La formation « **Défauts des pâtes et des pains** » m'a permis de comprendre comment les défauts se formaient et de me donner les moyens de les corriger. Je peux maintenant intervenir en amont de la fabrication pour apporter des solutions en optant pour les bons réglages.

### **Responsable de production**

*Pour optimiser mes coûts, je voulais arrêter d'acheter des prémixes et formuler moi-même.*

La formation « **Correcteurs en panification** » fait un tour d'horizon sur les principaux améliorants, additifs et enzymes essentielles. Elle met en avant leur mode de fonctionnement et l'effet de leur concentration sur le produit. Je suis donc en mesure de comprendre les dysfonctionnements et d'intervenir en amont des fabrications.

### **Démonstrateur**

*Je devais diminuer la quantité de sel dans les recettes.*

La formation « **Substitution du sel dans le pain** » m'a permis de connaître les substituts de sel existants et les grandes familles d'ingrédients du moment. J'ai pu ainsi retenir rapidement la solution qui convenait à nos recettes.