

Catalogue de Formations & Audits

2022



**LABORATOIRE NATIONAL
DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE***

PARTENAIRE DE VOS INNOVATIONS EN
BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE DEPUIS 1995

ROUEN FRANCE INTERNATIONAL

www.lempa.org

Ingrédientistes
Meuniers
Fabricants de P.A.I.
Coopératives
Industries



lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS
DES MATÉRIELS
ET PRODUITS ALIMENTAIRES



Laboratoire National
de la Boulangerie Pâtisserie[®]



Le LEMPA, une offre complète



LEMPA Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie[®] est référencé DATADOCK. Cela prouve qu'un système qualité efficace est en place dans notre entreprise. Seuls les organismes Datadockés permettent une prise en charge des dépenses de formations par les organismes financeurs.

Le LEMPA a obtenu la certification au nouveau Référentiel National Qualité : QUALIOPi - catégorie "actions de formation"

Cette certification marque notre engagement sur 3 objectifs permanents :

- Assurer la qualité de nos prestations
 - Améliorer la satisfaction et pérenniser la confiance de nos clients
 - Garantir une logique constante d'amélioration continue
- LEMPA reste plus que jamais au service des compétences et expertises de ses clients.

Le LEMPA dispose désormais du double agrément CIR (Crédit d'Impôt Recherche) et CII (Crédit d'Impôt Innovation).

Si celui-ci fait **progresser l'état de l'art au sens de la définition fiscale**, c'est à dire les connaissances scientifiques et techniques disponibles au début des travaux, votre projet est probablement éligible au CIR.

Si celui-ci permet de **concevoir ou réaliser un prototype ou une installation pilote d'un produit nouveau au sens de la définition fiscale**, votre projet est probablement éligible au CII.

**LEMPA
C'EST DÉSORMAIS :
100% DE VOTRE FORMATION
PRISE EN CHARGE
100% DE VOTRE R&D
ÉLIGIBLE AU CIR ET DE
VOS PROTOTYPES AU CII**

Calendrier des formations

100% flexible*

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT :
02 35 58 17 75
LABO@LEMPA.ORG

Les formations dont les dates figurent dans ce calendrier peuvent avoir lieu à d'autres dates.

Les formations dont les dates ne figurent pas dans ce calendrier sont disponibles à la demande.

ZONE A
ZONE B
ZONE C

JANVIER 2022

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	IN1	22	23	
24	25	26	PR1	29	30	
31						

MAI

L	M	M	J	V	S	D
					1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	PR9	14	15	
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	PR7	28	29	
30	31					

SEPTEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	IN1	10	11	
12	13	14	PR1	17	18	
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

FÉVRIER

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	SA9	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28						

JUIN

L	M	M	J	V	S	D
		1	IN6	4	5	
6	7	8	SA14	11	12	
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

OCTOBRE

L	M	M	J	V	S	D
			PR2	1	2	
3	4	5	AN3	8	9	
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

MARS

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	PR2	19	20	
21	22	23	AN3	26	27	
28	29	30	PR6			

JUILLET

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

NOVEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	SA9	12	13	
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	PR9	26	27	
28	29	30	PR7			

AVRIL

L	M	M	J	V	S	D	
					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		

AOÛT

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

DÉCEMBRE

L	M	M	J	V	S	D		
						PR6	3	4
5	6	7	IN6	10	11			
12	13	14	SA14	17	18			
19	20	21	22	23	24	25		
26	27	28	29	30	31			

(*) Avec notre calendrier 100% flexible nous répondons immédiatement à vos besoins. Plus besoin d'attendre une date lointaine et figée. Contactez-nous dès maintenant pour trouver une date de formation tenant compte des grands rendez vous de notre filière et qui vous laisse libre d'attraper l'avion de votre choix.

Le LEMPA, centre de référence de la profession, reconnu par un label d'Etat

Le LEMPA détient le Label CRT (Centre de Ressources Technologiques) du Ministère de l'Education Nationale de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche



Un Centre de Ressources Technologiques ou CRT, est un label qualité français pour une structure d'appui technologique aux entreprises.

La procédure de reconnaissance CRT, visant à la qualification des structures d'appui technologique aux entreprises, a été mise en place en 1996 conjointement par le ministère chargé de la recherche et le ministère chargé de l'industrie. Elle est instruite par l'Etat. Elle a pour objectif de fournir aux PME-PMI la garantie que la structure à laquelle ils s'adressent est capable de leur apporter des réponses adaptées et de qualité en matière de prestation technologique sur mesure.



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE


Le LEMPA, Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie



Le LEMPA, partenaire de vos projets d'innovation

Depuis plus de 25 ans, le LEMPA réalise des études scientifiques variées, intervient en tant qu'expert conseil et organise des formations dans le secteur de la Boulangerie - Viennoiserie - Pâtisserie (BVP). Situés à Rouen, nous sommes le Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®, et le laboratoire de référence de la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie et du syndicat des équipementiers en boulangerie pâtisserie, EKIP.





Composée d'ingénieurs, de techniciens et de boulangers d'essais, notre équipe vous propose toute une gamme de services :

- Des **analyses** pour caractériser vos ingrédients et vos matières premières.
 - Des **essais** de panification pour contrôler vos produits existants ou développer de nouveaux produits.
 - De l'**analyse sensorielle** pour recueillir l'avis des consommateurs.
 - Une **expertise** de vos matériels dédiés au secteur de la BVP pour apprécier leur aptitude à l'emploi.
 - Un service de « **sourcing** », de veille technologique et réglementaire.
 - Une activité d'**audit** selon différents référentiels de qualité produit.
- Des **formations** personnalisées pour former vos équipes de vente ou faire évoluer vos connaissances.
 - Une aide à la **recherche de financement**, une mise en relation avec des agences de communication pour valoriser vos innovations (conception d'un site internet dédié, d'une vidéo de promotion, de fiches recettes, ...).
 - **Notre marque LNBP® (Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®) connue et reconnue permettant de valoriser vos matières premières et vos matériels et de vous démarquer de la concurrence.**
 - L'organisation de **concours** : nous co-organisons la Coupe de France des Écoles de Boulangerie Pâtisserie et organisons les Trophées du Salon mondial du pain EUROPAIN.



Notre marque : "Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®"



Pour assurer la qualité de leur farine de leurs ingrédients ou de leur matériels certains meuniers, fabricants de PAI, concepteurs de matériels de BVP, réalisent volontairement un contrôle mensuel de leurs innovations au «Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®». Ils peuvent ainsi se prévaloir auprès de leurs clients d'un contrôle tiers indépendant auprès du laboratoire de référence de la profession. Ils disposent un logo spécifique sur l'ensemble de leur matériel de promotion pour se différencier.



PLUS D'INFORMATIONS :
02 35 58 17 75
LABO@LEMPA.ORG





Formations

Formations :

Informations pratiques

INSCRIPTION

Elle se fait par mail ou par téléphone en précisant la référence de la formation retenue. Vous sont alors envoyés un devis avec le programme détaillé, une convention, une liste d'hôtels possibles, le règlement intérieur du LEMPA ainsi qu'un plan d'accès.

CONFIRMATION

L'inscription au stage devient définitive au retour du devis et de la convention qui doivent parvenir signés au LEMPA par mail. Une convocation vous est envoyée à votre demande.

ANNULATION

Les annulations de participations doivent nous parvenir au plus tard 15 jours avant le début de stage au delà le stage est dû en totalité (de même en cas de cessation en cours de stage). Le LEMPA se réserve le droit d'annuler un stage en cas de sous effectif. Nous vous en informons alors au plus tard 5 jours avant le stage.

LIEU

LEMPA, 150 boulevard de l'Europe, BP 1032, 76171 Rouen Cedex 1 (hors stages intra).

Le LEMPA étant situé dans les locaux de l'INBP le stagiaire doit se présenter impérativement à l'accueil au RDC pour être orienté et bénéficier de l'accès au parking du bâtiment.

HORAIRES DES STAGES

8h30-16h30 avec une pause déjeuner (1h00).

RESTAURATION

Les déjeuners sont compris dans la formation.

HÉBERGEMENT, TRANSPORT

Non compris dans le prix de la formation (liste d'hôtels possibles fournie lors de l'inscription).



FORMATIONS

Nous réalisons tous types de formations : individuelles, collectives, personnalisées, intra ou inter entreprises. Nous proposons également des formations personnalisées à la carte dont le **programme spécifique** est conçu conjointement selon vos besoins immédiats. N'hésitez pas à nous contacter pour nous demander un devis détaillé en accord avec vos objectifs et **trouver une date à votre convenance**. Nos formations inter entreprises ont lieu automatiquement au LEMPA dans une limite de 6 inscrits et pour un minimum de 2 inscrits au plus tard 15 jours avant la formation. Une attestation de formation est remise à chaque participant. Pour les formations pratiques une tenue de travail est préférable.

LANGUES

Possibilité de faire intervenir un traducteur pour les langues anglaise et espagnole. Pour d'autres langues, nous contacter au minimum 2 mois avant la formation. Les frais de traduction ne sont pas inclus dans le prix de la formation.

PUBLIC

Nos formations s'adressent à des cadres techniques et techniciens des services R&D, marketing et innovation, production, qualité, commerciaux ... de PME et grandes entreprises agroalimentaires, françaises et étrangères.

COÛT

Formation individuelle : 990 euros HT par jour de formation.

Formation collective : nous consulter (tarifs dégressifs).

Formation personnalisée : nous consulter.

Dans le cas des stages intra, l'hébergement et le transport sont refacturés au prorata des frais engagés par le formateur. Ils ne sont pas inclus dans le prix de la formation.

PRISE EN CHARGE

Le LEMPA est un organisme de formation agréé, le coût du stage est donc imputable sur votre budget de formation continue.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Le formateur s'assure oralement que les stagiaires ont compris et sont capables de reproduire les produits enseignés au fur et à mesure de la formation. Une attestation de formation est remise à chaque stagiaire en fin de stage.

HANDICAP

Nous accueillons toutes personnes en situation de handicap.

Pour toute demande, adressez-vous à la référente handicap :

Marianne Jacques 02 35 58 17 75

Une équipe expérimentée dans des locaux adaptés

Des formateurs expérimentés



PIERRE-TRISTAN FLEURY : meunier de formation et ingénieur CNAM en biochimie agroalimentaire, il est chargé de la direction du LEMPA. Auditeur qualité notamment dans le cadre du Label Rouge, c'est un ancien de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) où il avait la responsabilité du Pôle Innovation Technologique. Il y dispense les formations de « Techniques Analytiques des Farines » et enseigne dans le cadre de séminaires techniques en France et à l'Étranger.



ARNAUD JACQUES : formé à la pâtisserie et titulaire d'un brevet de maîtrise en boulangerie, c'est après une expérience réussie dans différentes entreprises de boulangerie-pâtisserie, qu'il se retrouve à enseigner à l'INBP. Par la suite, il intègre le LEMPA où il a la charge du fournil d'essai. Il intervient en France et à l'étranger dans le cadre de missions d'expertises techniques.

INTERVENANTS EXTÉRIEURS : dans le cadre de demandes spécifiques, les intervenants extérieurs, spécialistes dans leur domaine, peuvent être sollicités. Ces formateurs qualifiés font l'objet d'un recrutement poussé et constituent une équipe de consultants formateurs spécialisés disposant d'une expérience en entreprise et utilisant une pédagogie très interactive & innovante plaçant le stagiaire au cœur de leur formation.



Une structure équipée et une approche pédagogique réfléchie

- Une salle des moutures permettant l'analyse des blés
- Un laboratoire entièrement équipé et spécialisé dans l'analyse de farine
- Un fournil d'essais permettant différents modes de pétrissages et de cuissons
- Un laboratoire d'analyse sensorielle mitoyen équipé de cabines normalisées
- Une salle de réunion équipée pour de la formation

Chaque séance de formation est précédée d'une évaluation des besoins précis et des connaissances des participants pour adapter le programme de la journée et le vocabulaire utilisé au public présent. Les formations collectives sont volontairement limitées à 6 participants. L'échange est omniprésent. En fin de formation, le formateur débriefe la journée avec les stagiaires pour mesurer et perfectionner si besoin les acquis.



Nos formations

Code	Niveau		Intitulé	Intra	Inter	Collectif	Individuel	Personnalisé	Page
	Initiation	Expert							
Ingrédients									
IN1	•	•	Rôle des correcteurs - spécial panification		•	•	•	•	p. 15
IN2	•	•	Rôle des correcteurs - spécial pizza		•	•	•	•	p. 15
IN3	•	•	Les glutens et leurs rôles		•	•	•	•	p. 16
IN4	•	•	Choisir sa levure		•	•	•	•	p. 16
IN5	•	•	Panifier avec du blé dur		•	•	•	•	p. 17
PROGRAMME ENRICH I IN6	•	•	Panifier des variétés dites "anciennes"		•	•	•	•	p. 17
Produits									
Baguettes et autres pains « à croutes »									
PROGRAMME ENRICH I PR1	•		Devenir Boulanger en « 48h chrono » : maîtriser les diagrammes de base		•	•	•	•	p. 19
PR2	•	•	Corriger les défauts des pâtes et des pains		•	•	•	•	p. 19
PR3	•		Gagner en hydratation avec les farines ébouillantées		•	•	•	•	p. 20
PROGRAMME ENRICH I PR4	•		Maîtriser le froid et la surgélation en panification		•	•	•	•	p. 20
PROGRAMME ENRICH I PR5	•		Optimiser la conservation du pain		•	•	•	•	p. 21
Viennoiseries									
PR6	•		Impact des ingrédients et du process		•	•	•	•	p. 21

Nos formations

Code	Niveau		Intitulé	Intra	Inter	Collectif	Individuel	Personnalisé	Page
	Initiation	Expert							
Produits (suite)									
Pains de mie et Soft bread									
PR7	•		Maîtriser sa fabrication de pains de mie		•	•	•	•	p. 22
PROGRAMME ENRICH PR8	•	•	<i>Tortilla, Naan</i> ... connaître les pains du Monde		•	•	•	•	p. 22
Biscuiterie									
PR9	•		Formulations et procédés : les fondamentaux		•	•	•	•	p. 23
NOUVEAU PR10	•		Maîtriser les poudres à lever		•	•	•	•	p. 23
NOUVEAU PR11	•		Optimiser la conservation en biscuiterie		•	•	•	•	p. 24
Qualité & analyses									
AN1	•	•	Maîtriser la qualité des blés et des farines par l'analyse		•	•	•	•	p. 25
AN2	•	•	L'univers sensoriel des produits de boulangerie viennoiserie pâtisserie chocolaterie		•	•	•	•	p. 25
AN3	•	•	Connaître les essais de panification V03-716 / 800 / Label Rouge / CNERNA / LEMPA		•	•	•	•	p. 26
PROGRAMME ENRICH AN4	•	•	Microbiologie des levains		•	•	•	•	p. 26
Hygiène Sécurité & Environnement									
HS1	•	•	Hygiène et sécurité des industries meunières		•	•	•	•	p. 27
HS2	•	•	DECRET 3R : Réduction, Réemploi et Recyclage		•	•	•	•	p. 27
HS3	•	•	Asthme et poussières de farine		•	•	•	•	p. 28

Nos formations

Code	Niveau		Intitulé	Intra	Inter	Collectif	Individuel	Personnalisé	Page
	Initiation	Expert							
Santé & Bien-être									
NOUVEAU SA1	•	•	Développer une gamme « bien-être » en boulangerie		•	•	•	•	p. 29
SA2	•	•	Pain Hyperprotéiné pour les sportifs		•	•	•	•	p. 29
SA3	•	•	Réduire le sel dans le pain pour les cardiaques		•	•	•	•	p. 30
SA4	•	•	Sans gluten pour les coeliaques		•	•	•	•	p. 30
SA5	•	•	Formuler pour les séniors		•	•	•	•	p. 31
SA6	•	•	Pains satiétogènes aux fibres		•	•	•	•	p. 31
SA7	•	•	Acrylamide et composés Néo Formés		•	•	•	•	p. 32
SA8	•	•	Panifier à l'aide de légumineuses et de pseudo-céréales		•	•	•	•	p. 32
PROGRAMME ENRICH SA9	•	•	Panification Clean Label & Nutriscore		•	•	•	•	p. 33
PROGRAMME ENRICH SA10	•	•	Les arômes naturels		•	•	•	•	p. 33
PROGRAMME ENRICH SA11	•	•	Le potentiel des algues et micro-algues en BVP		•	•	•	•	p. 34
SA12	•	•	Les graines « sources de nutriments »		•	•	•	•	p. 34
NOUVEAU SA13	•	•	Obésité, diabète, formuler différemment avec les sucres		•	•	•	•	p. 35
NOUVEAU SA14	•	•	Formuler avec les farines d'insectes		•	•	•	•	p. 35
La formation industrielle en partenariat avec Mecatherm									p. 36
Parcours Métiers : Devenir Boulanger d'Essai									p. 37

Pour devenir partenaire de nos formations, contactez-nous au 02 35 58 17 75



Formations Ingrédients

IN1

RÔLE DES CORRECTEURS SPÉCIAL PANIFICATION

1980^{€HT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Boulangers d'essai, personnel des services R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Comprendre le fonctionnement des améliorants et auxiliaires technologiques en panification.

CONTENU DU PROGRAMME :

E471, amylases, malt, hémicellulases, arabinoxylanes... ces noms vous parlent mais vous ne connaissez pas leur mode de fonctionnement. Cette formation vous permettra d'y voir plus clair en découvrant les principaux améliorants, additifs et enzymes essentielles, sur le plan théorique et sur le plan pratique dans notre fournil d'essai.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de réaliser des mix et prémix simples pour une application en panification.

IN2

RÔLE DES CORRECTEURS SPÉCIAL PIZZA

990^{€HT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Comprendre l'action des correcteurs pour pouvoir formuler soit même son mix à pizza en supprimant le superflu et en ne gardant que le nécessaire.

CONTENU DU PROGRAMME :

Excès d'élasticité, manque d'extensibilité, manque de développement, rétreint, mauvaise coloration de croûte... Autant de défauts qui peuvent être corrigés. Cette formation permet de mettre en évidence l'impact de la formulation et du process sur le produit fini. Elle permet de déterminer les caractéristiques de la farine et les correcteurs à utiliser pour obtenir les meilleurs résultats.

RESULTATS ATTENDUS:

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de réaliser des mix et prémix simples pour une application de type «pizza».



Formations Ingrédients

IN3

LES GLUTENS ET LEURS RÔLES

990 ou 1980^{EHT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 OU 2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Meuniers, personnel des services R&D, production, marketing innovation, qualité...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain peut être un plus.

OBJECTIF :

Identifier les différentes catégories de gluten et comprendre leur impact sur la nature des pâtes générées en panification.

CONTENU DU PROGRAMME :

De nos jours, on parle beaucoup d'intolérance au gluten, de régime sans gluten... mais au final le gluten, c'est quoi exactement ? Quand on parle de gluten, on a l'impression qu'il n'en existe qu'un seul type. Cependant, la nature des matières premières, les procédés de fabrication sont autant de paramètres qui multiplient les références de gluten. Combinant théorie et pratique, cette formation met le doigt sur l'impact des différentes sources de glutens sur les propriétés organoleptiques (coloration...) et technologiques des pâtes (extensibilité, élasticité, ténacité, gain d'hydratation et de volume...). Un sujet idéal pour sélectionner le gluten le plus adapté à une formulation donnée.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de sélectionner le bon gluten commercial pour la bonne application boulangère et connaît ses effets technologiques.

IN4

CHOISIR SA LEVURE

1980^{EHT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Découvrir les différentes formes de levures pour une meilleure maîtrise des recettes.

CONTENU DU PROGRAMME :

Levure liquide, sèche, active... la gamme de levures est large. Leurs origines (procédés de fabrication), leur texture, offrent des performances différentes et confèrent au pain des arômes et odeurs variés. Cette formation présente la levure sous toutes ses formes et apporte un certain nombre de réponses aux questions suivantes : Quelles équivalences ? Comment les utiliser ? Pour quelles applications ? Une bonne façon pour maîtriser l'ingrédient ô combien important en panification.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de sélectionner la bonne levure commerciale pour la bonne application boulangère et connaît ses effets technologiques.

Formations Ingrédients



IN5

PANIFIER AVEC DU BLÉ DUR

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Apprendre à panifier avec du blé dur.

CONTENU DU PROGRAMME :

Pendant des années, le blé dur n'était utilisé que pour faire des pâtes et de la semoule. Aujourd'hui, il est possible d'écraser le grain pour en faire de la farine et le rendre panifiable. Cette formation vous permettra de comprendre l'impact de la farine de blé dur sur le comportement des pâtes et les produits finis. Cet ingrédient offre de nombreux avantages et un nouveau profil sensoriel aux produits. L'ensemble de ces points sera exposé au cours de la pratique. Un sujet tendance qui laisse place à l'innovation et à de nouvelles parts de marché...

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de lancer une nouvelle gamme de produits à base de farine de blé dur.

IN6

PANIFIER DES VARIÉTÉS DITES "ANCIENNES"

PROGRAMME
ENRICHÍ

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Apprendre à panifier avec des farines de variétés anciennes.

CONTENU DU PROGRAMME :

Jusqu'au milieu du 20e siècle, les variétés de blés été sélectionnées par les agriculteurs qui les ressemées d'années en années. Certaines ont disparu au fil des époques pour laisser la place à des variétés plus productives et résistantes désormais inscrites sur un « catalogue officiel ». La filières redécouvre depuis peu ces blés dits « anciens » et certains acteurs leurs prêtent des avantages comme leur digestibilité, leurs protéines n'étant pas forcément de même nature que celles de blés plus récents. Cette formation vise à démêler le vrai du faux sur la base d'éléments scientifiques et technologiques et à vous permettre de comprendre comment panifier des farines issues de variétés anciennes.

RESULTATS ATTENDUS:

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de réaliser des produits à base de farines issues variétés anciennes.



**Vous souhaitez faire connaître vos ingrédients
ou vos produits alimentaires intermédiaires
par le biais de nos formations ?**

Contactez nous : labo@lempa.org.

02 35 58 17 75

Formations Produits



PR1 BAGUETTES ET PAINS « À CROUTES »

DEVENIR BOULANGER EN « 48H CHRONO » : DIAGRAMMES DE BASE

PROGRAMME ENRICHIS

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Service commercial d'équipementiers et techniciens du SAV en boulangerie mais également toute personne souhaitant acquérir rapidement les bases du métier de boulanger.

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Acquérir le vocabulaire et les techniques de base de la boulangerie viennoisère.

CONTENU DU PROGRAMME :

Pousse bloquée, pointage retardé, pousse lente, pétrissage amélioré, pétrissage lent, pré-cuit, pré-poussé... tous ces termes répondent à une définition et à des pratiques boulangères précises. Mieux maîtriser le vocabulaire et les techniques de base de boulangerie telle est la vocation de cette formation particulièrement adaptée à tout type de public souhaitant s'immerger rapidement dans le monde de la « boulange ».

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de réaliser en autonomie les « produits phares » de la boulangerie Française et sait en parler avec un vocabulaire technique.

PR2 BAGUETTES ET PAINS « À CROUTES »

CORRIGER LES DÉFAUTS DES PÂTES ET DES PAINS

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Boulangier d'essai, production, R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Destiné à un public de boulanger(s) démonstrateur(s) et de personne ayant déjà une connaissance des bases de la panification.

OBJECTIF :

Connaître les défauts des pains. Comprendre comment ils se forment. Apprendre à les corriger. Intérêts des ingrédients industriels.

CONTENU DU PROGRAMME :

Un produit trop coloré ou trop pâle, un produit plat, une pâte collante... tous ces phénomènes sont courants en boulangerie et ont des explications scientifique et technologique. A travers cette formation, qui alterne théorie et pratique, les différents défauts des pâtes et des pains ou des viennoiseries, sont passés en revue et les causes et les remèdes détaillés.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure d'identifier les défauts visuels de ses produits de panification.



Formations Produits

PR3 BAGUETTES ET PAINS « À CROUTES »

GAGNER EN HYDRATATION AVEC LES FARINES ÉBOUILLANTÉES

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Aborder et comprendre les différentes techniques d'hydratation des farines notamment avec ébouillantage.

CONTENU DU PROGRAMME :

La rentabilité boulangère s'opère notamment par la maîtrise de l'incorporation de l'eau à la farine. Cette formation passe en revue les techniques d'hydratation des farines et permet de découvrir une nouvelle façon de fabriquer du pain avec l'incorporation de farines ébouillantées. Une méthode qui offre plusieurs avantages : elle permet d'augmenter l'hydratation de la pâte finale et améliore les propriétés organoleptiques (texture...) du produit fini sans avoir recours aux additifs. Le clean label est alors envisageable...

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de maximiser l'incorporation d'eau dans ses produits de BVP pour en améliorer le moelleux et la rentabilité.

PR4 BAGUETTES ET PAINS « À CROUTES »

MAITRISER LE FROID ET LA SURGÉLATION EN PANIFICATION

PROGRAMME
ENRICH

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation, pétrisseur, opérateur de production, conducteur de machines / ligne...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Maîtriser les diagrammes de fabrication en froid et l'impact sur la qualité des produits fabriqués. Découvrir les spécificités de chacune des techniques de surgélation en panification.

CONTENU DU PROGRAMME :

Surgelé prêt à façonner, cru surgelé façonné, pré-poussé, précuit... toutes ces techniques de production impliquent des diagrammes et des formulations adaptés (améliorants, levures, farines...). A l'issue de la formation théorique, les stagiaires mettront en application ces différentes techniques de surgélation et apprécieront les applications possibles. Ils découvriront les solutions à mettre en œuvre pour éviter l'apparition de défauts couramment rencontrés dans les produits surgelés (pâtons desséchés, pâtes collantes...).

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de connaître les diagrammes industriels de fabrication du pain et d'identifier et de corriger les défauts possibles associés.

Formations Produits



PR5 BAGUETTES ET PAINS « À CROUTES »

OPTIMISER LA CONSERVATION DU PAIN

PROGRAMME
ENRICHÉ

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Apprécier et comprendre les phénomènes liés au rassissement pour en maîtriser l'impact sur la durée de vie de vos pains.

CONTENU DU PROGRAMME :

Comprendre les différentes évolutions de la qualité des produits au cours de la conservation afin d'améliorer leur qualité (moelleux, durée de conservation...) Différents points seront abordés durant la formation, activité de l'eau, sources de contaminations et points de contrôles, moyens de prévention, principaux contaminants. Cette formation a pour objectif de présenter les différentes solutions qui permettent d'obtenir des produits irréprochables.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de connaître les diagrammes industriels de fabrication du pain et d'identifier et de corriger les défauts possibles associés.

PR6 VIENNOISERIES

IMPACT DES INGRÉDIENTS ET DU PROCESS

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Boulangier d'essai, production, R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Destiné à un public de boulanger(s) démonstrateur(s) et de personne(s) ayant déjà une connaissance des bases de la panification.

OBJECTIF :

Déterminer les facteurs clés influençant le comportement des pâtes et le produit fini. Connaître les défauts des viennoiseries et les maîtriser.

CONTENU DU PROGRAMME :

Beurre ou poudre à beurre ? Farine de gruau ou simplement T45 ? En fonction des matières grasses utilisées et les techniques de feuilletage pratiquées, les résultats obtenus sur produits finis peuvent être très différents. Cette formation permet de mettre en évidence et de comprendre les raisons de ces différences selon les diagrammes appliqués et les produits finis considérés : pâte feuilletée, levée feuilletée, briochée... Elle permet également aux participants de déterminer les caractéristiques de la farine à utiliser pour obtenir les meilleurs résultats.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de connaître et corriger les défauts des viennoiseries.



Formations Produits

PR7 PAINS DE MIE & SOFT BREAD

MAITRISER SA FABRICATION DE PAINS DE MIE

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, responsable et technicien R&D, qualité, pétrisseur, opérateur de production, conducteur de machines / ligne

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Déterminer les principaux facteurs ayant un impact sur la fabrication des pains de mie. Connaître les différents leviers permettant de maîtriser la qualité des pains de mie et d'améliorer leur qualité nutritionnelle (diminution du taux de matières grasses...).

CONTENU DU PROGRAMME :

Pain de mie peu développé, cintré... tous ces défauts peuvent être liés à la qualité et au dosage des ingrédients et/ou au diagramme de fabrication. Cette formation met en avant les raisons des différences organoleptiques (aspect...) et donne les solutions pour maîtriser le diagramme de fabrication. Au cours de ce stage, les professionnels découvriront les ingrédients les plus adaptés et mettront en œuvre différentes recettes.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de connaître et corriger les défauts des pains de mie.

PR8 PAINS DE MIE & SOFT BREAD

TORTILLA, NAAN ... CONNAÎTRE LES PAINS DU MONDE

PROGRAMME ENRICHÍ

990 ou 1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 OU 2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Service marketing et innovation produit...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Apprendre à fabriquer des pains d'origines diverses.

CONTENU DU PROGRAMME :

Vous connaissez certainement la baguette française et le buns américain mais avez-vous déjà entendu parlé du Pumpernickel, du Lavash, du Man To ou Man Dao selon que vous parlez le mandarin ou le cantonais ? Pourtant tous ces pains sont fabriqués quelque part dans le monde et ont la notoriété de notre baguette de tradition Française. Cette formation vous propose de découvrir les méthodes de panification qui permettent de fabriquer tous ces produits finis et de diversifier ainsi votre gamme existante.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de lancer une nouvelle gamme de produits de boulangerie inspirés des 5 continents.

Formations Produits



PR9 BISCUITERIE

FORMULATIONS ET PROCÉDÉS : LES FONDAMENTAUX

990 ou 1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 OU 2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation, Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Connaître les différentes matières premières utilisées et leurs fonctionnalités. Découvrir les bases des principaux procédés de fabrication. S'informer sur les exigences réglementaires.

CONTENU DU PROGRAMME :

Les principales matières premières utilisées en biscuiterie : passage en revue des différents ingrédients comme la farine, les matières grasses, les matières sucrantes, les ovoproduits, le sel... mais aussi l'impact de ces ingrédients sur le produit fini.

Les bases des principaux procédés de fabrication des biscuits et gâteaux : les différents types de pâtes, les grandes étapes de fabrication, les différents matériels utilisés (rotatives, doseuses, laminoirs, batteurs, pétrins, fours...)

Exigences réglementaires : répertoire des dénominations et recueil des usages en biscuiterie portant sur les caractéristiques de certains produits et de leurs compositions.

Travaux pratiques au fournil d'essais : plusieurs recettes sont réalisées afin de mettre en avant l'impact des ingrédients. Les grilles d'évaluation mises au point par le Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie® sont utilisées afin de caractériser les produits.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les principales techniques biscuitières et le rôle des ingrédients utilisés.

PR10 BISCUITERIE

MAITRISER LES POUDRES À LEVER

NOUVEAU

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation, Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Connaître les différentes poudres à lever dont celles **sans phosphates** présentes sur le marché. Découvrir leurs modes d'action et leurs équilibres dans les recettes. Réaliser des essais comparatifs avec différentes poudres levantes.

CONTENU DU PROGRAMME :

Composition des poudres levantes : choix de la base et choix de l'acide

Travaux pratiques au fournil d'essais : différentes recettes sont réalisées afin de caractériser les poudres levantes sur différents produits et suivre le dégagement de CO2 produit.

Utiliser la bonne poudre levante : le choix de la poudre à lever doit être en adéquation avec les caractéristiques de la recette (recette sans gluten, sans phosphate...).

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les différentes poudres à lever et leurs modes d'action.

Formations Produits

PR11 BISCUITERIE

OPTIMISER LA CONSERVATION

NOUVEAU

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation, Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Maîtriser les points clés de la conservation et connaître l'effet des ingrédients.
Optimisation de la cuisson pour limiter certains défauts comme la fragilisation des biscuits par la fêle. Mesurer l'Aw et la texturométrie des produits afin d'améliorer la durée de vie des produits.

CONTENU DU PROGRAMME :

Description de la conservation : moelleux, croustillant, cohésion, cassant... autant de descripteurs qui définissent l'état de fraîcheur d'un produit.

Mesure de l'activité de l'eau : l'Aw des produits est un critère d'acceptabilité pour assurer une DDM suffisante au produit à condition de savoir la maîtriser.

Travaux pratiques au fournil d'essais : différentes recettes sont réalisées afin de caractériser les produits par la mesure de l'Aw mais également par des mesures au texturomètre du cassant, moelleux...

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les différents moyens à mettre en œuvre pour améliorer la conservation des produits en biscuiterie.



NOUVEAU

en téléchargement sur notre
site internet / trilingue
www.lempa.org

Formations Qualité & Analyses



AN1

MAITRISER LA QUALITÉ DES BLÉS ET DES FARINES PAR L'ANALYSE

1980^{EHT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, qualité, R&D, boulanger d'essai...

PRÉ-REQUIS :

Aucun

OBJECTIF :

Connaître les techniques existantes. Apprendre à interpréter les résultats.

CONTENU DU PROGRAMME :

Zélény, alvéographe, Hagberg, tests de panifications, les analyses des blés et des farines sont très spécifiques. Des appareillages bien différents permettent de caractériser finement ces matières premières et d'anticiper leur comportement sur le produit final. Cette formation permet d'appréhender le comportement des farines à travers l'analyse rhéologique des pâtes. Elle donne également des clés pour savoir comment travailler les farines en fonction des résultats d'analyses obtenus.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît et sait interpréter les résultats des analyses courantes de farines et de blés.

AN2

L'UNIVERS SENSORIEL DES PRODUITS DE BOULANGERIE : GOÛT ET VOCABULAIRE DE LA DÉGUSTATION

990^{EHT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Savoir apprécier la qualité organoleptique des produits de BVP. Comprendre l'influence des diagrammes de fabrication et des ingrédients sur les propriétés sensorielles des produits finis.

CONTENU DU PROGRAMME :

« Noisette », « caramel », « herbe fraîche »... sont autant de descripteurs gustatifs qui permettent de caractériser finement les produits de boulangerie et de viennoiserie. Encore faut-il savoir les identifier lors d'une dégustation. A la suite d'une présentation théorique, aux techniques d'évaluation sensorielle, le stagiaire participera à la réalisation de produits typés. Idéal pour vous aider à booster les développements de nouveaux produits dans votre entreprise. **Présentation de notre concept Le Pain mot à mot[®].**

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de d'organiser des dégustations professionnelles de pain et de définir avec détail ses cibles de formulations.



Formations Qualité & Analyses

AN3

CONNAÎTRE LES ESSAIS DE PANIFICATION V03-716 / 800 / LABEL ROUGE / CNERNA / LEMPA

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Boulangers d'essai.

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est nécessaire.

OBJECTIF :

Former un boulangier d'essai à l'évaluation du pain.

CONTENU DU PROGRAMME :

Véritable « sérum de vérité » des farines et des blés, les tests de panification répondent à des règles strictes d'évaluation des pâtes et des pains. Cette formation propose l'apprentissage d'une des méthodes au choix : V03-800, V03 716, Label Rouge, CNERNA, LEMPA. A travers l'observation du comportement des pâtes et l'appréciation des produits finis vous sortirez de ce stage avec l'expertise nécessaire pour réaliser dans votre entreprise un test de panification, digne de ce nom.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le boulangier d'essai sait panifier selon la méthode enseignée.

**Formez-vous à la nouvelle norme NF V03-800
« Essais de panification de la farine de tradition française »
parue en décembre 2020.**

AN4

MICROBIOLOGIE DES LEVAINS

PROGRAMME ENRICH

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité ...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Comprendre les contrôles réglementaires inhérents aux pains au levain pour mieux maîtriser son pH, son acidité endogène (acétique - lactique)... Adapté à la préparation au concours M.O.F.

CONTENU DU PROGRAMME :

Levains liquides et levains durs, acidité lactique/acétique, pH, la technicité des levains est particulièrement étendue. En fonction des souches initiales, des rafraîchis appliqués, et des températures de pousse, les produits finis obtenus sont très différents d'un point de vue gustatif et aromatique. Cette formation permet aux boulangers d'y voir plus clair et d'approcher sur les plans théoriques et pratiques, cette connaissance particulière de l'analyse des levains et des pains associés.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les principaux contrôles analytiques des levains et sait les interpréter.

Formations Hygiène Sécurité

HS1

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES INDUSTRIES MEUNIÈRES

990 ou 1980^{EHT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 OU 2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Chefs d'équipe, agents de maîtrise, conducteurs de ligne, toute personne travaillant avec l'outil de production ou en qualité...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Sensibiliser à l'hygiène et à la sécurité dans les industries meunières.

CONTENU DU PROGRAMME :

La découverte d'un débris d'insecte, ou d'un objet non identifié dans un sac de farine, est modérément appréciée par le client et encore moins par le consommateur final. Pourtant la mise en place d'un plan de contrôle efficace et la sensibilisation des opérateurs peut permettre de limiter les risques et d'augmenter la qualité finale des produits fabriqués. Cette formation théorique passe en revue les bases de l'HACCP, de la microbiologie alimentaire, des bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de la conduite du nettoyage en industries céréalières. Idéal pour une première sensibilisation comme pour une « piqure de rappel ».

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire sait mettre en application le Guide de Bonnes Pratiques en Hygiène de la Meunerie Française (dernière version - 2015 - en cours de validation).

HS2 DECRET 3R : RÉDUCTION, RÉEMPLOI ET RECYCLAGE – QUELS LEVIERS EN BOULANGERIE

NOUVEAU
990^{EHT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation, Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Le décret dit « 3R » pour Réduction, Réemploi et Recyclage vient d'être publié. Si ce décret est non contraignant et ne fixe aucune interdiction, il définit des objectifs pour la période 2021-2025, pour tendre vers la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040. Cette formation a pour objectif de découvrir en quoi consiste ce décret et par la même occasion de découvrir quelques solutions lors d'un atelier pratique sur la revalorisation des pains invendus.

CONTENU DU PROGRAMME :

Partie théorique : 20% de réduction des emballages plastiques à usage unique, 100% de réduction des emballages plastiques à usage unique « inutiles » d'ici 2025 ainsi qu'une filière de recyclage opérationnelle pour tous les emballages en plastique à usage unique autant de thèmes qui seront abordés durant ce stage.

Travaux pratiques au fournil d'essais : revalorisation, anti gaspillage, éco responsable... sont dans l'air du temps. Des solutions existent et permettent de fabriquer une nouvelle gamme de produits comme par exemple l'utilisation de chapelure ou de drèches dans des recettes de biscuits ou de pains.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît le décret 3R et est en mesure de réaliser des produits permettant la revalorisation de produits voués à la perte.



Formations Hygiène Sécurité

HS3

ASTHME ET POUSSIÈRES DE FARINES

PROGRAMME
ENRICHÉ

445€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1/2 JOURNÉE**

PUBLIC VISÉ :

Service de santé au travail, infirmières, IPRP, toute personne souhaitant connaître les principaux risques en boulangerie-pâtisserie.

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Connaître les principaux risques en boulangerie-pâtisserie et tout particulièrement le risque lié aux poussières de farines. Apprendre à limiter ces risques en acquérant des gestes simples et/ou des équipements adaptés.

CONTENU DU PROGRAMME :

Travailler au quotidien dans un milieu pulvérulent n'est pas sans risque. Le monde de la boulangerie-pâtisserie n'échappe pas à la règle. Poussières de farines, poussières de sucres, engendrent des risques professionnels démontrés qui peuvent être limités en adoptant des gestes simples et en acquérant des matériels adaptés. Cette formation propose de vous présenter les derniers travaux en la matière et de passer en revue les bonnes pratiques pour vous apporter des solutions concrètes.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les gestes professionnels qui protègent, les matériels à privilégier, les farines les plus vertueuses à utiliser.



Formations Santé et Bien-être



SA1

DÉVELOPPER UNE GAMME « BIEN-ÊTRE » EN BOULANGERIE

NOUVEAU

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

R&D, service qualité, service marketing & innovation, ingénieurs et techniciens des services R&D...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

De plus en plus la nutrition et le marketing nutritionnel occupent une place prépondérante dans nos vies quotidiennes. Cette formation présente les différentes tendances nutritionnelles actuelles en boulangerie et permet de stimuler la créativité de vos équipes de R&D.

CONTENU DU PROGRAMME :

Partie théorique : rappel des préconisations du Plan National de Nutrition Santé et tour d'horizon des différentes tendances nutritionnelles émergentes et des enjeux associés : que dit la science sur le plan nutritionnel ? Comment peut-on s'emparer de ces thèmes sans être dans de « l'habillage marketing » ? Comment ces tendances peuvent modeler le métier de boulanger à horizon 15 ans ? Ces questionnements sont autant de points qui seront abordés avant d'entamer l'atelier pratique.

Travaux pratiques au fournil d'essais : une « recette santé » au choix versus recette conventionnelle sera réalisée en fonction des pistes de développement envisagées : « sans gluten », « microbiote et immunité », « produit cétoène », « pain pour séniors », « pain pour diabétiques » sont autant d'axes qui pourront être suivis pour animer ces travaux pratiques. Idéal pour l'émulation en équipe.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les différentes tendances en cours et à venir en boulangerie et est en mesure de développer une nouvelle gamme « bien-être ».

SA2

PAIN HYPERPROTÉINÉ POUR LES SPORTIFS

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Meuniers, personnel des services R&D, production, marketing innovation, qualité...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Découvrir les différentes catégories de protéines. Appréhender l'impact technologique des protéines en panification. Réaliser des pains hyperprotéinés en utilisant différentes sources de protéines.

CONTENU DU PROGRAMME :

Venu tout droit des Etats-Unis, le régime hyperprotéiné fait partie des incontournables parmi les diètes «star». Cette formation met en exergue les différents types de protéines et leurs atouts technologiques. Après une approche théorique, différents essais pratiques seront réalisés pour apprécier l'impact des protéines sur les étapes de la fabrication. Ce stage permettra aux professionnels de sélectionner les protéines les plus adaptées au produit recherché voir d'imaginer de nouvelles recettes. Une belle opportunité pour élargir sa gamme de produits et répondre ainsi aux nouvelles demandes des consommateurs.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les principales offres protéiques du marché pour la BVP et sait formuler un pain hyper-protéiné.



Formations Santé et Bien-être

SA3

RÉDUIRE LE SEL DANS LE PAIN POUR LES CARDIAQUES

1980^{EHT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation, service achat ...

PRÉ-REQUIS :

La formation « Impact du sel en panification » peut être suivie au préalable.

OBJECTIF :

Découvrir les différentes familles de substituts de sel présentes sur le marché.

CONTENU DU PROGRAMME :

« Mangez moins gras, moins salé, moins sucré ». Pour diminuer la quantité de sel dans le pain, la substitution partielle peut être une solution efficace. Pourtant le sel reste un élément essentiel en boulangerie et sa substitution n'est pas forcément simple selon le diagramme de panification retenu. Cette formation vous propose des pratiques boulangères et une connaissance des substituts existants et les grandes familles d'ingrédients permettant de satisfaire aux recommandations des pouvoirs publics. Alliant théorie et pratique au fournil, cette formation vous permettra de retenir la ou les solutions qui vous semblent les plus adaptées à vos besoins.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire sait formuler des pains avec une dose de sodium respectant les préconisations de l'OMS et connaît les substituts du marché.

SA4

SANS GLUTEN POUR LES COELIAQUES

1980^{EHT}

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation, service achat ...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Apprendre à panifier sans gluten.

CONTENU DU PROGRAMME :

Le gluten est un ingrédient indispensable à la levée des produits de boulangerie viennoiserie.

Pour autant l'intolérance au gluten progresse et la demande de produits sans gluten ou limités en gluten des consommateurs, est bien présente. A travers cette formation, des points théoriques sur les raisons de l'intolérance au gluten et la provenance du gluten sont soulevés. Un volet pratique apporte des solutions concrètes pour permettre aux stagiaires de réaliser des produits sans gluten (pain, muffins, cakes, brioches...) selon différentes techniques en direct ou en différé.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de lancer une nouvelle gamme de produits sans gluten et de connaître la réalité scientifique sur ce thème.

Le LEMPA est partenaire de l'AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten). Cette formation est reconnue par ses soins et unique en France.

Formations Santé et bien-être

SA5

FORMULER POUR LES SÉNIORS

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Réaliser un pain aux caractéristiques organoleptique et nutritionnelle adapté aux Seniors.

CONTENU DU PROGRAMME :

L'accroissement de l'espérance de vie a donné naissance à la Silver économie, l'économie au service des « âgés ». L'Etat souhaite encourager les innovations qui contribueront à faire reculer la perte d'autonomie des âges de demain. Cette formation permet de vous accompagner sur la mise au point d'un pain Seniors adapté aux personnes âgées et met en avant les caractéristiques à prendre en compte (texture, ingrédients, valeur nutritionnelle...). Un thème à ne pas manquer pour anticiper l'avenir.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de lancer une nouvelle gamme de pains pour seniors « spéciale EHPAD » et « Silver Economie ».

SA6

PAINS SATIETOGENES AUX FIBRES

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Personnel des services R&D, production, marketing innovation, qualité...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain peut être un plus.

OBJECTIF :

Découvrir les différentes catégories de fibres. Appréhender l'impact technologique des fibres en panification. Réaliser des pains aux caractéristiques nutritionnelles adaptées, aux personnes en surpoids.

CONTENU DU PROGRAMME :

La consommation de fibres alimentaires semblerait avoir un effet positif de faim, sur la diminution du poids. Selon leur provenance, leur nature (soluble/insoluble), elles agissent différemment (coloration, gain d'hydratation...) sur le produit fabriqué. Cette formation met en lumière les différents types de fibres et leurs atouts technologiques. Après une approche théorique, différents essais pratiques seront réalisés pour apprécier l'impact des fibres sur les étapes de fabrication. Une belle opportunité pour élargir sa gamme de produits et améliorer le bien être.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de formuler des pains riches en fibres et connaît les principales fibres disponibles sur le marché et leurs rôles techniques et nutritionnels.



Formations Santé et Bien-être

SA7

ACRYLAMIDE ET COMPOSÉS NEO FORMÉS

445€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1/2 JOURNÉE**

PUBLIC VISÉ :

Meuniers, personnel des services R&D, production, marketing innovation, qualité...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Connaître les risques liés à l'Acrylamide et aux CNI. Formuler en conséquence et prévenir les contrôles éventuelles des services de l'Etat.

CONTENU DU PROGRAMME :

L'acrylamide, substance néoformée potentiellement cancérigène présente dans certaines denrées alimentaires constitue un problème de santé publique. Cette formation vous permettra de vous mettre à jour suite à l'entrée en vigueur du règlement européen UE 2017/2158 le 11 avril 2018, qui établit de nouvelles mesures pour limiter les teneurs en acrylamide dans les produits de panification. Vous aborderez également toute la problématique de l'Acrylamide dans les aliments (sa découverte, sa toxicité, les aliments concernés, sa formation,...). Elle livre par ailleurs les résultats de différents tests réalisés au LEMPA.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de mettre en application le règlement UE 2017/2158

SA8

PANIFIER À L'AIDE DE LÉGUMINEUSES ET DE PSEUDO-CÉRÉALES

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Apprendre à panifier avec des légumineuses.

CONTENU DU PROGRAMME :

Les légumineuses (haricots, pois chiches, lentilles, millet...) sont riches en fibres, en protéines, en vitamines et en minéraux, tout en étant faibles en matières grasses. Cette formation vous permettra de produire des pains à base de légumineuses et de bénéficier d'un tour d'horizon des tendances du marché.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de lancer une nouvelle gamme de produits à base de légumineuses.

Formations Santé et Bien-être

SA9

PANIFICATION CLEAN LABEL & NUTRISCORE

PROGRAMME
ENRICH

1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **2 JOURS**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication du pain est un plus.

OBJECTIF :

Fabriquer des produits de boulangerie Clean Label.

CONTENU DU PROGRAMME :

Un produit Clean Label est un produit ayant une liste compréhensible et réduite d'ingrédients. La recherche d'ingrédients naturels, peu transformés, constitue donc une tendance grandissante qui entraîne une remise en cause de la manière de formuler les produits. Cette formation vous permettra de mettre les ingrédients naturels à l'honneur.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire est en mesure de réaliser des produits Clean Label.

SA10

LES ARÔMES NATURELS

PROGRAMME
ENRICH

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Personnel des services R&D, production, marketing innovation, qualité...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base en panification est un plus.

OBJECTIF :

Découvrir les arômes naturels. Différencier un arôme naturel d'un arôme de synthèse. Réaliser des pains au lait, viennoiseries, brioches en utilisant différents arômes naturels.

CONTENU DU PROGRAMME :

La grande tendance est à utiliser moins d'arômes de synthèse et davantage d'arômes naturels, d'extraits ou d'ingrédients aromatiques d'origine naturelle. Cette formation explique la définition des arômes, la différence entre les arômes de synthèse et les arômes naturels ainsi que la fabrication des arômes naturels. Une partie pratique vous permettra de fabriquer des produits de type pain au lait, viennoiseries, brioche avec différents arômes naturels. Une belle opportunité pour élargir sa gamme de produits et répondre ainsi aux nouvelles demandes des consommateurs.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les principaux arômes utilisés en boulangerie et est en mesure de réaliser des produits avec ces arômes naturels.



Formations Santé et Bien-être

SA11

LE POTENTIEL DES ALGUES ET MICRO-ALGUES EN BVP

PROGRAMME ENRICHÉ

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Personnel des services R&D, production, marketing innovation, qualité...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base en panification est un plus.

OBJECTIF :

Découvrir les algues et micro-algues et leur application en boulangerie. Connaître leurs atouts. Réaliser des différents produits de boulangerie avec des algues.

CONTENU DU PROGRAMME :

Depuis quelques années, les végétaux aquatiques se retrouvent dans nos assiettes. Et c'est tant mieux, car ils contiennent de nombreuses substances bénéfiques pour notre organisme. Alors pourquoi ne pas les incorporer en panification ? Ce stage permet de découvrir les différentes algues et leurs vertus, leurs productions de façon théorique dans un premier temps puis de fabriquer des produits de boulangerie contenant des algues.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît différentes algues utilisables en boulangerie et est en mesure de réaliser des produits en contenant.

SA12

LES GRAINES « SOURCES DE NUTRIMENTS »

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Personnel des services R&D, production, marketing innovation, qualité...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base en panification est un plus.

OBJECTIF :

Découvrir les différentes graines et leurs potentiels santé. Savoir panifier avec ces différentes matrices (graines variées, levains aux graines, graines germées).

CONTENU DU PROGRAMME :

Beaucoup d'ingrédients pourraient concourir au palmarès du super-aliment de demain. Les graines en font partie. Elles sont de plus déclinées de plusieurs façons. Une partie théorique explique les vertus des différentes graines, les différents produits proposés sur le marché et la manière de les préparer pour en tirer le meilleur sur le plan nutritionnel et aromatique. Leur utilisation au fournil sera un plus pour découvrir les différents produits que leur usage permet d'obtenir.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les différentes graines et leurs déclinaisons et est en mesure de réaliser des produits de boulangerie en contenant.

Formations Santé et Bien-être



SA13

NOUVEAU

OBÉSITÉ, DIABÈTE, FORMULER DIFFÉREMMENT AVEC LES SUCRES

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Production, R&D, qualité, marketing innovation, Ingénieurs et techniciens des services R&D, Laboratoires d'application, chefs de ligne, chefs d'équipe, responsables d'atelier de fabrication...

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Le sucre est présent dans de nombreux aliments, soit parce qu'on l'y retrouve naturellement, soit parce qu'il y est ajouté. Le sucre est une source d'énergie (en calories). Le sucre est souvent ajouté aux aliments transformés pour rehausser leur saveur, améliorer leur apparence et leur texture ainsi qu'augmenter leur durée de conservation. Cette formation a pour objectif de réaliser un tour d'horizon des différents sucres utilisés en IAA, d'en connaître leurs impacts et de présenter des solutions de substitution et de reformulation.

CONTENU DU PROGRAMME :

Partie théorique : Préconisation du PNNS, tour d'horizon des différents sucres utilisés en Industrie Agro Alimentaire, impact sensoriel et fonctionnel du sucre, allégation, pistes et solutions de substituts sont autant de points qui seront abordés avant d'entamer l'atelier pratique.

Travaux pratiques au fournil d'essais : Plusieurs recettes élaborées réduites en sucre versus recettes conventionnelles seront réalisées en utilisant différents substituts présents sur le marché.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les différents sucres et substituts présents sur le marché et est en mesure de réaliser des produits allégés en sucre.

SA14

NOUVEAU

FORMULER AVEC LES FARINES D'INSECTES

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **100% FLEXIBLE**

DURÉE : **1 JOUR**

PUBLIC VISÉ :

Boulangier d'essai, R&D, qualité, marketing innovation, service achat...

PRÉ-REQUIS :

Une connaissance des principes de base de la fabrication de produits de la BVP peut être un plus.

OBJECTIF :

Identifier les différentes farines d'insectes présentes sur le marché et découvrir les applications.

CONTENU DU PROGRAMME :

En 2050, la population mondiale devrait atteindre 9 milliards. Face à cette croissance, des pénuries de ressource sont annoncées. Ce problème d'ordre planétaire, place l'alimentation de demain, au cœur des préoccupations et lance le marché de la 'nouvelle nourriture'. La tendance est d'optimiser l'utilisation des ressources naturelles déjà disponibles. Les insectes sont donc en ligne de mire. Ils offrent une bonne source de protéines et exigent peu de ressources. Insectes séchés, farines et poudres d'insectes sont dorés et déjà utilisés dans la fabrication de biscuits et chocolats. Cette formation vous permet de découvrir les ingrédients de demain et de les mettre en application au travers de différentes recettes. De quoi surprendre vos clients et faire la différence.

RESULTATS ATTENDUS :

En fin de stage, le stagiaire connaît les principales solutions de formulations avec farines d'insectes et est en mesure de formuler des produits de biscuiterie et snacking avec ces farines.

LEMPA en partenariat avec la Mecatherm academy propose :

La première formation sur les fondamentaux de la boulangerie industrielle

MECATHERM et le LEMPA vous invitent à une sessions de formation sur les Fondamentaux de la Boulangerie Industrielle qui associe théorie et pratique sur le site de Mecatherm à Barembach, Alsace.
Une formation dans un espace de plus de 3000m² pour tester en conditions réelles et à échelle industrielle.

2490€HT

Au programme

- Le métier de boulanger
- La fabrication industrielle
- Les produits de boulangerie industrielle

Infos pratiques

- Deux sessions de 4 jours sont disponibles en 2022 sur le site de MECATHERM :
- Au printemps
- A l'automne

TEMOIGNAGES

« Merci pour votre accueil, disponibilité et l'organisation générale. Très belle formation, j'ai particulièrement apprécié les échanges avec le formateur et les boulangers. Le mix parfait entre pratique et théorie ! »

Mélanie - Témoignage client

« Une formation très intéressante pour notre métier de l'agro-alimentaire. Les formateurs et intervenants étaient très disponibles, je recommande particulièrement pour le bon équilibre entre produits finis et industrialisation. »

Julien - Témoignage client

CONTACT :
LABO@LEMPA.ORG



Parcours métiers : Une nouveauté LEMPA

Le **LEMPA** propose des **cycles de formation** destinés à faciliter l'intégration de nouveaux collaborateurs ou encore à transférer de nouvelles compétences au sein de vos équipes. Ces parcours se distinguent des CQP par leur durée plus courte (un parcours est construit autour d'une thématique, son périmètre est plus restreint qu'un référentiel métier).

Il permet au stagiaire de se former aux aspects, en général techniques, d'un métier. Selon vos besoins, nous vous proposons de suivre un **cycle catalogue** ou de **créer le vôtre** à partir d'une sélection de stages inter ou intra qui constituent ensemble un véritable parcours métier de 10 jours et plus.

Dans la mesure où le cycle répond aux conditions d'éligibilité fixées par la branche professionnelle, ce parcours devient alors qualifiant et finançable via le contrat de professionnalisation en tant que tel.

Vous souhaitez bénéficier d'un **Parcours Metiers personnalisé ou sur mesure** ? Nous sommes là pour vous aider à construire votre projet et adapter notre dispositif de formation à vos spécificités métiers tant sur le contenu que sur les méthodes et le rythme des formations.

**CONTACTEZ NOUS
DÈS MAINTENANT :
02 35 58 17 75
LABO@LEMPA.ORG**

Parcours métiers : Devenir boulanger d'essais

Un **parcours métiers** en 3 étapes a été imaginé pour permettre au professionnel qui le souhaite de devenir **Boulangier d'Essais**. Un premier module de **5 jours** permet à ce dernier de passer en revue les différentes méthodes de références existantes. Le professionnel met ensuite en pratique son apprentissage en participant à des tests d'inter-comparaison pendant un an. Un troisième niveau de formation peut alors être suivi pour devenir Boulanger d'essais Expert (Niveau 3).



- **Niveau 1 :**
Boulangier d'essais - Débutant
- **Niveau 2 :**
Boulangier d'essais - Confirmé
- **Niveau 3 :**
Boulangier d'essais - Expert
(Module Formulateur)

Une attestation de formation du LEMPA - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie® reconnue par la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie et le syndicat des équipementiers en boulangerie pâtisserie (EKIP) et requise par les ODG (Organismes de Gestion de la Qualité) est délivrée au stagiaire à chaque étape du parcours métiers.

(*) LNBP : Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie




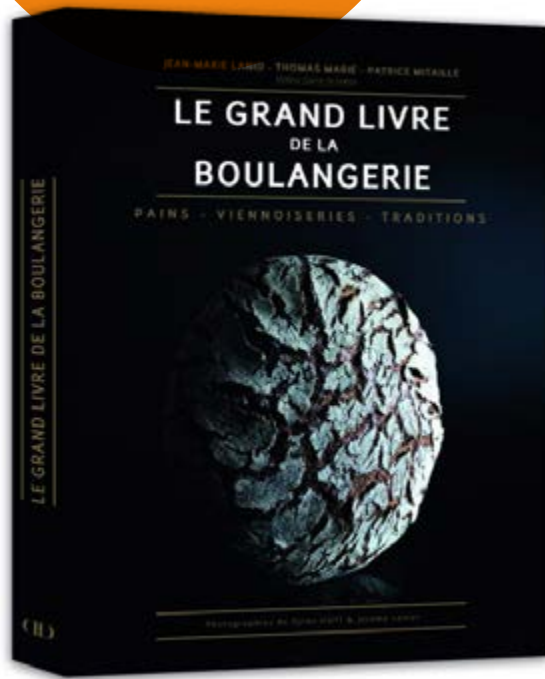
Afin de prolonger les échanges, et dans l'idée de créer une communauté, le LEMPA, Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie® lance un Groupe Facebook spécialement dédié aux Boulangers d'Essais. L'occasion pour eux d'échanger leurs pratiques et de disposer d'offres d'emplois.

La charte du « Réseau - LEMPA - Boulangers d'essais[®] »

Boulangers d'Essais, nous avons tous dans nos fournils nos habitudes. Nous testons sans relâche tous les blés et toutes les farines du marché pour en assurer la qualité au quotidien. Ces tests nous les menons selon des référentiels normalisés lorsqu'ils existent (NF V03-716 pour la farine courante, NF V03-800 pour la farine de Tradition Française) ou selon des référentiels de cahiers des charges qualité spécifiques. Mais nous développons également des tests internes que nous sommes les seuls à pratiquer et à connaître. Souvent nous sommes titulaires d'un brevet de maîtrise ou d'une longue expérience mais la plupart du temps nous avons appris « le métier sur le tas ».

Si ce descriptif vous ressemble alors bienvenue dans ce groupe FB qui a pour vocation de rassembler les boulangers d'essais de différents horizons afin de partager nos pratiques et de faire reconnaître la spécificité de notre métier. Ayant à cœur de créer une communauté de professionnels engagés le LEMPA a créé le « Parcours Métiers Devenir Boulanger d'Essais ». Il se fixe désormais l'objectif d'assurer le lien entre les Boulangers d'Essais pour permettre à chacun d'échanger, de s'entre aider et de partager des méthodes, des offres de recrutement de BE, pour permettre le développement et la structuration de ce métier méconnu, spécifique, et indispensable à la filière. A bientôt,





Le LEMPA - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie[®] est partenaire du Grand Livre de la Boulangerie Pâtisserie

Le Grand Livre de la Boulangerie propose 100 recettes de trois experts en la matière : Thomas Marie, Meilleur Ouvrier de France, Jean-Marie Lanio et Patrice Mitaille, formateurs à l'École hôtelière de Lausanne. Les 7 chapitres de ce manuel d'apprentissage moderne décryptent avec précision les techniques de préparation des grands classiques de la boulangerie française et internationale. Levains, Pains régionaux, Pains du monde, Pains spéciaux, Brioches et classiques français, Brioches du monde, Douceurs boulangères.

Un livre écrit par des pros pour les pros, qui présente une boulangerie de qualité, dynamique et diversifiée, qui peut-être une source d'inspiration efficace pour vos développements créatifs.



Audits

Notre offre d'Audits

LEMPA - Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie[®] a développé depuis les années 2000 une activité d'audit en Meunerie en Grande et Moyenne Surface et en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie Biscuiterie Biscotterie industrielle.

Apportant un regard neuf et expérimenté, le LEMPA peut à votre demande vous aider à la mise en place de label qualité, et vous faire gagner du temps en réalisant vos audits internes selon les cahiers des charges suivants :

- Farine pour pain de tradition française Label Rouge LA n°11.04
 - Farine panifiable pour pain courant Label Rouge LA n°20.06
 - Farine de meule Label Rouge LA n°05.14
 - Farine type 45 Label Rouge pour pâtisserie LA n°25.06
- Baguette de pain de tradition française LA n°22.01
- Cahiers des charges spécifiques (produits régionaux)
- Cahier des charges Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie[®] (*)
- Audit de process (lignes de fabrications industrielles en BVP): pains, croissants, madeleines, biscottes, flans ...



**CONTACTEZ NOUS
DÈS MAINTENANT :
02 35 58 17 75
LABO@LEMPA.ORG**



Catalogue de Formations & Audits 2022



LEMPA
150 Boulevard de l'Europe
76171 Rouen Cedex 1

Contacts :
labo@lempa.org
Tél : 02 35 58 17 75

Coordonnées GPS :
Latitude : 49.4324637
Longitude : 1.0790894

Depuis l'étranger :
Tél : +33 2 35 58 17 75

Accès :
Métro (TCAR) depuis la gare SNCF de Rouen :
Départ : station Gare rue Verte
Direction Technopole ou Georges Braque
Arrivée : station Saint-Sever
(Compter 15 min en métro + 5 min à pied)

LEMPA, LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE DE :



Partenaire de vos innovations en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie depuis 1995

ROUEN FRANCE INTERNATIONAL

www.lempa.org

