

<https://clg-pierre-de-ronsard-tours.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article120>

Boulangier

- Les classes - SEGPA - Parcours des métiers et des formations (PDMF) -



Date de mise en ligne : mardi 12 avril 2011

Copyright © Le collège Pierre de Ronsard - Tous droits réservés

Le Boulanger fabrique , cuit des pains courants (baguettes, ficelles,...) des pains spéciaux (campagne, complet,...) et des viennoiseries (croissants, brioches,...). Il peut aussi réaliser des plats cuisinés salés ou sucrés.

Le boulanger travaille dans une boulangerie.

Matériel : le pétrin, four, façonneuse, chambre froide... et le magasin

Formation : CAP boulanger

Lieu : CFA interprofessionnel Joué les Tours

Poursuites d'études possibles :

bac pro boulanger pâtissier ; cap traiteur.

Technique :

Le pétrissage : Le pétrissage est le mot employé pour faire une pâte. À l'aide d'un pétrin muni d'une cuve et d'un bras (axe oblique, spirale etc...), le boulanger met les ingrédients (farine, eau, sel, levure, additif) dans la cuve de pétrissage. Le pétrin a deux vitesses, la première vitesse sert à former une pâte donc le frasage et la deuxième vitesse sert au pétrissage afin de former le réseau glutenneux et de former une pâte lisse et homogène. Il existe plusieurs sortes de pétrissage, le pétrissage intensifié souvent utilisé pour le pain blanc (le P.I) frasage + 15 à 18 minutes en deuxième vitesse, le pétrissage amélioré, utilisé pour la tradition car celui ci forme une pâte moins blanche donc une mie plus foncée (le P.A) Frasage + 10 à 12 minutes en deuxième vitesse et le pétrissage à vitesse lente utilisé aussi pour la tradition (PVL) Frasage + 20 à 25 minutes en première vitesse.

Salaire : 1300 Euros brut