

TECHNOLOGIE DE LA BOULANGERIE

Devenir boulanger certifié



**Boulangerie
Québec**



CONSEIL DE LA TRANSFORMATION
ALIMENTAIRE DU QUÉBEC

216, rue Denison Est
Granby, QC J2H 2R6
450 349-1521

Description des unités

Unité 1 -

- 1.1 L'industrie de la boulangerie
- 1.2 Hygiène et salubrité
- 1.3 Salubrité
- 1.4 Mathématique pour boulanger (partie 1)
- 1.5 Mathématique pour boulanger (partie 2)
- 1.6 Notions fondamentales de nutrition
- 1.7 Nutrition : substances nutritives donnant de l'énergie
- 1.8 Vitamines et minéraux
- 1.9 Contrôle et assurance qualité
- 1.10 Contrôle de l'assurance qualité

Unité 2 -

- 2.1 La farine
- 2.2 La levure
- 2.3 Les aliments de levure, les sucres et les produits maltés
- 2.4 Les matières grasses utilisées
- 2.5 L'eau, les inhibiteurs de moisissures et autres ingrédients employés dans les produits fermentés
- 2.6 Les méthodes de panification
- 2.7 L'équipement de boulangerie - élaboration de la pâte
- 2.8 Diviseurs, rondeuses, armoires de fermentation intermédiaire
- 2.9 Façonnage, mise en moule et apprêt
- 2.10 Four et démoulage
- 2.11 Mesure, réfrigération, congélation, fermentation retardée
- 2.12 Pains spéciaux, muffins anglais, pâtes à pain surgelées
- 2.13 Méthodes de production de pâtes spéciales
- 2.14 Production de petits pains et viennoiseries
- 2.15 Finition des produits sucrés
- 2.16 Règlementation du pain
- 2.17 L'évaluation du pain et des produits similaires
- 2.18 Les infections par les moisissures et la maladie du pain
- 2.19 Beignes à la levure et friture
- 2.20 Tranchage et emballage du pain

JE DÉSIRES M'INSCRIRE AU COURS « TECHNOLOGIE DE LA BOULANGERIE » Unité(s) _____

Entreprise: _____ Responsable: _____

Étudiant - Prénom: _____ Nom: _____

Téléphone entreprise: _____ Téléphone étudiant: _____

Courriel responsable: _____ Courriel étudiant: _____

Adresse pour documents et certificats: _____

Ville: _____ Prov.: _____ Code postal: _____

Mode de paiement : Chèque inclus au montant de _____ \$ OU Visa : _____ MasterCard : _____

Numéro de la carte : _____ Exp : _____ 3DCode : _____

Signature du détenteur de la carte : _____ date inscription : _____

Un cours complet est offert par Boulangerie Québec (CBQ), membre à part entière du Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ) en collaboration avec l'Association canadienne de la boulangerie.

Le programme de formation en technique de boulangerie par correspondance est un moyen souple de développer ses connaissances et d'obtenir un certificat reconnu par l'entreprise.



Cette formation couvre de façon exhaustive le côté technique de la fabrication du pain, l'hygiène et la salubrité, la mathématique pour boulanger, l'aspect nutritif, ainsi que l'assurance qualité et contrôle.

Ce cours s'adresse aux membres, aux non-membres ainsi qu'à toutes personnes désirant faire carrière dans le monde de la boulangerie.

Tout se fait par voie postale (ou électronique). L'élève inscrit reçoit ses manuels et ses exercices, qui font office d'examens, par la poste. Après avoir complété les exercices requis, il les retourne pour fins de correction.

Cette méthode flexible permet d'avancer à son rythme. Pas de contrainte d'horaire ni de déplacement.



Divisé en deux parties, le cours décrit et explique les techniques de la boulangerie.

La passation avec succès des exercices de l'Unité 1 permet d'accéder à l'Unité 2.

Un certificat de formation agréée, reconnu par Emploi Québec, est émis par Boulangerie Québec à ceux et celles qui réussissent le cours.

Frais d'inscription

Unité 1:

Membre:
250\$ (287,44\$)

Non-membre:
500\$ (574,88\$)

Non-corporatif:
375\$ (431,16\$)

Unité 2:

Membre:
350\$ (402,41\$)

Non-membre:
700\$ (804,83\$)

Non-corporatif:
525\$ (603,62\$)

Unités 1 et 2:

Membre:
500\$ (574,88\$)

Non-membre:
1 000\$ (1 149,75\$)

Non-corporatif:
750\$ (862,31\$)

(montant incluant les taxes)