

LABORATOIRE NATIONAL DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE®

PARTENAIRE DE VOS INNOVATIONS EN BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE DEPUIS 1995
ROUEN FRANCE INTERNATIONAL

www.lempa.org

2018

Formations & Audits

NOUVEAU


lempa
LABORATOIRE D'ESSAIS
DES MATÉRIELS
ET PRODUITS ALIMENTAIRES

Meuniers

Fabricants de P.A.I.

Coopératives

Ingrédientistes

Industries



www.lempa.org

Calendrier des formations inter entreprises

Réservez dès maintenant :
02 35 58 17 75

JANVIER 2018

	L	M	M	J	V	S	D
01	1	2	3	PR2	PR2	6	7
02	8	9	10	AN3	AN3	13	14
03	15	16	17	18	19	20	21
04	22	23	24	PR1	PR1	27	28
05	29	30	31				

FÉVRIER

	L	M	M	J	V	S	D
05				AN3	AN3	3	4
06	5	6	7	IN1	IN1	10	11
07	12	13	14	PR2	PR2	17	18
08	19	20	21	AN3	AN3	24	25
09	26	27	28				

MARS

	L	M	M	J	V	S	D
09				1	2	3	4
10	5	6	7	PR1	PR1	10	11
11	12	13	14	AN3	AN3	17	18
12	19	20	21	IN1	IN1	24	25
13	26	27	28	PR2	PR2	31	

AVRIL

	L	M	M	J	V	S	D
13							1
14	2	3	4	AN3	AN3	7	8
15	9	10	11	12	13	14	15
16	16	17	18	PR1	PR1	21	22
17	23	24	25	AN3	AN3	28	29
18	30						

MAI

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

JUIN

	L	M	M	J	V	S	D
22					1	2	3
23	4	5	6	IN1	IN1	9	10
24	11	12	13	14	15	16	17
25	18	19	20	21	22	23	24
26	25	26	27	28	29	30	

JUILLET

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

AOÛT

	L	M	M	J	V	S	D
31				1	2	3	4
32	6	7	8	9	10	11	12
33	13	14	15	16	17	18	19
34	20	21	22	23	24	25	26
35	27	28	29	30	31		

SEPTEMBRE

	L	M	M	J	V	S	D
35						1	2
36	3	4	5	6	7	8	9
37	10	11	12	13	PR2	PR2	16
38	17	18	19	20	AN3	AN3	23
39	24	25	26	27	28	29	30

OCTOBRE

	L	M	M	J	V	S	D
40	1	2	3	4	PR1	PR1	7
41	8	9	10	11	IN3	IN3	14
42	15	16	17	18	IN1	IN1	21
43	22	23	24	25	PR2	PR2	28
44	29	30	31				

NOVEMBRE

	L	M	M	J	V	S	D
44				1	2	3	4
45	5	6	7	AN3	AN3	10	11
46	12	13	14	15	16	17	18
47	19	20	21	PR1	PR1	24	25
48	26	27	28	IN3	IN3		

DÉCEMBRE

	L	M	M	J	V	S	D
48							1
49	3	4	5	6	IN1	IN1	9
50	10	11	12	13	14	15	16
51	17	18	19	20	21	22	23
52	24	25	26	27	28	29	30
01	31						

ZONE A
ZONE B
ZONE C

INGRÉDIENTS

IN1 « Rôle des correcteurs - spécial panification »
IN3 « Réduire le sel dans le pain »

PRODUITS

PR1 « Sans gluten »
PR2 « Défauts des pâtes et des pains »

ANALYSES

AN3 « Essais de panification : BIPEA V03-716/Label Rouge/CNERNA/LEMPA »

POUR LES FORMATIONS NE FIGURANT PAS
SUR CE CALENDRIER, NOUS CONSULTER
POUR EN CONNAÎTRE LES DATES :
LABO@LEMPA.ORG / 02 35 58 17 75

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'AFNOR. 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 20 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. Nous sommes labellisés Centre de Ressources Technologiques (CRT) par le Ministère de l'Education Nationale de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.



Composée d'ingénieurs, de techniciens et d'un boulanger d'essai, 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**, un conseil en protection de l'innovation et une mise en relation avec des agences de communication pour valoriser vos innovations (conception d'un packaging, 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, concepteur de matériel de BVP, réalisent volontairement un contrôle mensuel de leurs innovations au "Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®". Ils peuvent ainsi se prévaloir auprès de leur client 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'information : labo@lempa.org / 02 35 58 17 75



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 participation doivent nous parvenir au plus tard 15 jours avant le début 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).

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 (Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 23 76 04279 76 auprès du préfet de région de Haute-Normandie), le coût du stage est donc imputable sur votre budget de formation continue (contactez votre OPCA : Organisme Paritaire Collecteur Agréé) ou via le DIF (Droit Individuel à la Formation).

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, des intervenants extérieurs, spécialistes dans leur domaine, peuvent être sollicités.



Une structure équipée et une approche pédagogique réfléchie

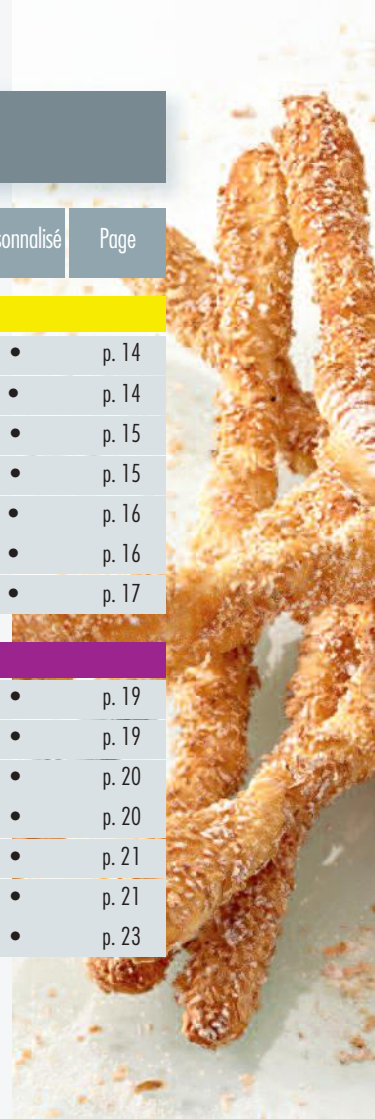
- Un laboratoire entièrement équipé et spécialisé dans l'analyse de farine
- Un fournil d'essais permettant différents modes de pétrissages et de cuissons
- Un laboratoire d'analyse sensorielle mitoyen équipé de cabines normalisées
- Une salle de réunion équipée pour de la formation

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	Inter	Intra	Collectif	Individuel	Personnalisé	Page
	Initiation	Expert							
Ingrédients									
IN1	•	•	Rôle des correcteurs - spécial panification	•		•	•	•	p. 14
NOUVEAU IN2	•	•	Rôle des correcteurs - spécial pizza	•		•	•	•	p. 14
IN3	•	•	Réduire le sel dans le pain	•		•	•	•	p. 15
IN4	•	•	Fibres et pains satiétogènes	•		•	•	•	p. 15
IN5	•	•	Les glutens et leurs rôles	•		•	•	•	p. 16
IN6	•	•	Choisir sa levure	•		•	•	•	p. 16
NOUVEAU IN7	•	•	Panifier avec du blé dur	•		•	•	•	p. 17
Produits									
PR1	•		Sans gluten	•		•	•	•	p. 19
PR2	•	•	Défauts des pâtes et des pains	•		•	•	•	p. 19
PR3	•	•	Pains du monde	•		•	•	•	p. 20
PR4	•		Pain pour Seniors	•		•	•	•	p. 20
PR5	•		Devenir boulanger en 48h chrono			•	•	•	p. 21
PR6	•		Technologie de la biscuiterie	•		•	•	•	p. 21
PR7	•		Gagner en hydratation avec les farines ébouillantées	•		•	•	•	p. 23



Nos formations

Code	Niveau		Intitulé	Inter	Intra	Collectif	Individuel	Personnalisé	Page
	Initiation	Expert							
Produits (suite)									
PR8	•		Viennoiseries : impact des ingrédients et du process	•		•	•	•	p. 23
NOUVEAU PR9	•		Pains de mie : maîtriser la fabrication	•		•	•	•	p. 24
PR10	•		Surgélation et froid en panification	•		•	•	•	p. 24
NOUVEAU PR11	•		Conservation du pain	•		•	•	•	p. 25
Analyses									
AN1	•	•	Techniques analytiques des farines	•		•	•	•	p. 28
AN2	•	•	L'univers sensoriel des produits de boulangerie viennoiserie pâtisserie chocolaterie	•		•	•	•	p. 28
AN3	•	•	Essais de panification : BIPEA V03-716/Label Rouge/CNERNA/LEMPA	•		•	•	•	p. 29
NOUVEAU AN4	•	•	Microbiologie des levains	•		•	•	•	p. 30
Hygiène Santé Sécurité									
HS1	•	•	Poussières de farine et risques professionnels	•	•	•	•	•	p. 31
HS2	•	•	Hygiène et sécurité des industries meunières		•	•	•	•	p. 31

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



Formations Ingrédients

INT

RÔLE DES CORRECTEURS - SPÉCIAL PANIFICATION

1980°HT

DATE STAGE COLLECTIF : **CF. CALENDRIER PAGE 2**

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.

DESSCRIPTIF :

E471, amylases, malt, hémicelluloses, 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.

IN2

RÔLE DES CORRECTEURS - SPÉCIAL PIZZA

990°HT

NOUVEAU

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESSCRIPTIF :

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.



Formations Ingrédients

RÉDUIRE LE SEL DANS LE PAIN : DIMINUTION & SUBSTITUTION

1980^{€HT}

IN3

DATE STAGE COLLECTIF : **CF. CALENDRIER PAGE 2**

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.

DESCRIPTIF :

« 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.

FIBRES ET PAINS SATIÉTOGÈNES

990^{€HT} ou 1980^{€HT}

IN4

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

DURÉE
1 OU 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.

DESCRIPTIF :

Aujourd'hui, les problèmes de surpoids et d'obésité sont bien connus et leur prévalence est croissante. La consommation de fibres alimentaires semblerait avoir un effet positif de faim, sur la diminution du poids chez cette population. Par ailleurs, elles agissent sur le comportement technologique des pâtes. 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. Ce stage permettra aux professionnels de sélectionner les fibres les plus adaptées au produit recherché voire d'imaginer de nouvelles recettes. Une belle opportunité pour élargir sa gamme de produits et améliorer le bien être des personnes âgées.



Formations Ingrédients

INS

LES GLUTENS ET LEURS RÔLES

990°C HT ou 1980°C HT

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESSCRIPTIF :

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.

IN6

CHOISIR SA LEVURE

1980°C HT

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESSCRIPTIF :

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.



Formations Ingrédients

IN7

PANIFIER AVEC DU BLÉ DUR

1980°HT

NOUVEAU

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

DURÉE
2 JOURS

PUBLIC VISÉ :

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

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Apprendre à panifier avec du blé dur.

DESCRIPTIF :

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. Les doses d'incorporation doivent être correctement ajustées et maîtrisées pour avoir les effets recherchés. 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...





**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

SANS GLUTEN

1980^{€HT}

DATE STAGE COLLECTIF : **CF. CALENDRIER PAGE 2**

DURÉE
2 JOURS

PUBLIC VISÉ :

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

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

OBJECTIF :

Apprendre à panifier sans gluten.

DESCRIPTIF :

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.

LE LEMPA EST PARTENAIRE DE L'AFDIAG (ASSOCIATION FRANÇAISE DES INTOLÉRANTS AU GLUTEN). CETTE FORMATION EST RECONNUE PAR SES SOINS ET UNIQUE EN FRANCE.

PR2

DÉFAUTS DES PÂTES ET DES PAINS

1980^{€HT}

DATE STAGE COLLECTIF : **CF. CALENDRIER PAGE 2**

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.

DESCRIPTIF :

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.



Formations Produits

PR3

PAINS DU MONDE

990€HT ou 1980€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESCRIPTIF :

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.

PR4

PAIN POUR SENIORS

990€HT

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESCRIPTIF :

En France, les personnes âgées de 60 ans ou plus sont aujourd'hui 15 millions. En 2030, elles seront 20 millions. 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. En effet, avec l'âge, des changements physiologiques se produisent (diminution des sensations de faim et de soif, baisse des capacités sensorielles) et modifient le comportement alimentaire. 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.



Formations Produits

PR5

DEVENIR BOULANGER EN 48H CHRONO

1980^{€HT}

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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 viennoiserie.

DESCRIPTIF :

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 ».

PR6

TECHNOLOGIE DE LA BISCUITERIE

1980^{€HT}

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

DURÉE
2 JOURS

PUBLIC VISÉ :

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

PRÉ-REQUIS :

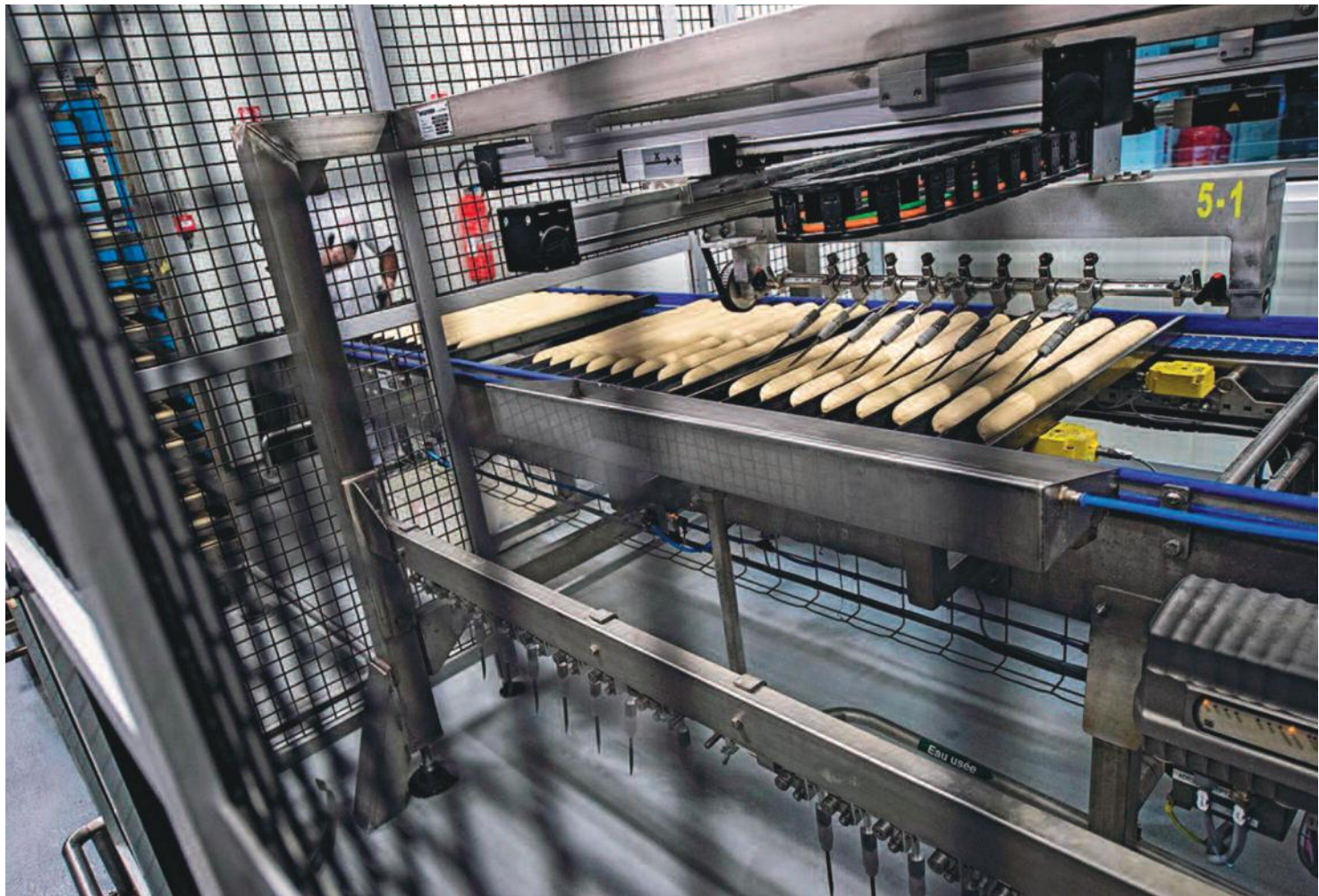
Aucun.

OBJECTIF :

Appréhender l'impact des matières premières et les étapes de fabrication sur la qualité des produits de biscuiterie afin d'optimiser les pratiques.

DESCRIPTIF :

Biscuit cuiller, biscuit de Reims, sablé, palmier, petit-beurre, financier... sont les incontournables de la biscuiterie. La réalisation de ces biscuits recouvre une grande diversité d'ingrédients et dans certains cas, les usages sont impératifs pour que le produit puisse bénéficier d'une dénomination qui lui est propre. Par conséquent, la fabrication de ces nombreuses recettes demande une maîtrise irréprochable des matières premières (rôle, impact, conditions d'utilisation...), des mécanismes chimiques (poudre à lever), des modes de pétrissage, du façonnage et de la cuisson. En combinant théorie et pratique, ce stage permettra de transmettre les caractéristiques techniques à maîtriser et à respecter pour optimiser la qualité des produits et répondre aux codes des usages.





Formations Produits

PR7

GAGNER EN HYDRATATION AVEC LES FARINES ÉBOUILLANTÉES

990[€]HT

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESCRIPTIF :

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...

PR8

VIENNOISERIES : IMPACT DES INGRÉDIENTS ET DU PROCESS

1980[€]HT

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

DURÉE
2 JOURS

PUBLIC VISÉ :

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

PRÉ-REQUIS :

Destiné à un public de boulangier(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.

DESCRIPTIF :

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.



Formations Produits

1980°HT

PR9

PAIN DE MIE : MAÎTRISER LA FABRICATION

NOUVEAU

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

DURÉE
2 JOURS

PUBLIC VISÉ :

Production, responsable et technicien R&D, qualité ...

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...).

DESCRIPTIF :

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.

1980°HT

PR10

SURGÉLATION ET FROID EN PANIFICATION SPÉCIAL INDUSTRIE

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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 :

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.

DESCRIPTIF :

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...). À 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...).



Formations Produits

PR11

CONSERVATION DU PAIN

990=HT

NOUVEAU

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

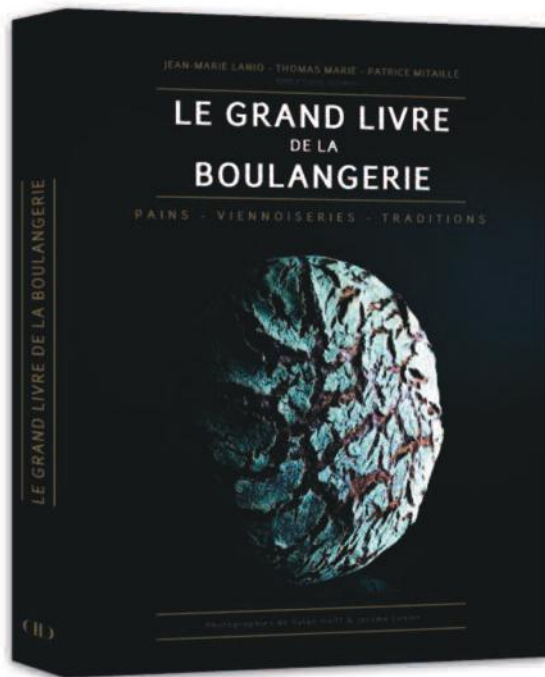
DESCRIPTIF :

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 à pour objectif de présenter les différentes solutions qui permettent d'obtenir des produits irréprochables.





Formations Produits



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 in-

ternationale. 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.





Formations Analyses

AN1

TECHNIQUES ANALYTIQUES DES FARINES

1980^eHT

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESCRIPTIF :

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.

AN2

L'UNIVERS SENSORIEL DES PRODUITS DE BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE CHOCOLATERIE

990^eHT

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

DURÉE
1 JOUR

PUBLIC VISÉ :

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

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.

DESCRIPTIF :

« 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, véritable initiation à l'univers sensoriel de la boulangerie viennoiserie et aux techniques d'évaluation sensorielle, le stagiaire participera à la réalisation de produits typés afin d'apprécier l'influence des principaux ingrédients et des méthodes de fabrication du pain. Idéal pour vous aider à booster les développements de nouveaux produits dans votre entreprise. Présentation de notre concept *le Pain mot à mot*®.



Formations Analyses



1980^{°HT}

AN3

ESSAIS DE PANIFICATION :
BIPEA V03-716/LABEL ROUGE/CNERNA/LEMPA

DATE STAGE COLLECTIF : **VOIR CALENDRIER EN PAGE 2**

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 boulanger d'essai à l'évaluation du pain.

DESSCRIPTIF :

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 : BIPEA 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.



Formations Analyses

AN4

MICROBIOLOGIE DES LEVAINS

990°HT

NOUVEAU

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESCRIPTIF :

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.





Formations Hygiène Santé Sécurité

HS1

POUSSIÈRES DE FARINE ET RISQUES PROFESSIONNELS

445^{€HT}

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESCRIPTIF :

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.

HS2

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES INDUSTRIES MEUNIÈRES

990^{€HT} ou 1980^{€HT}

DATE STAGE COLLECTIF : **NOUS CONSULTER**

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.

DESCRIPTIF :

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. Une trappe restée ouverte, une paire de chaussures de sécurité non enfilée et l'accident n'est jamais très loin. 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 ».

A word cloud of French terms related to baking and food science. The words are arranged in a horizontal, somewhat overlapping manner. The colors of the words vary, including shades of purple, blue, yellow, orange, and grey. The largest and most prominent words are 'Pâtes jaunes', 'Le pain Mot à Mot', 'Tests de panification', 'Allergènes', 'Biscuiterie', 'Gluten free', and 'Pains du monde'. Other visible words include 'Farines d'algues et d'insectes', 'Pain de mie', 'Hygiène', 'Expertise', 'Perfectionnement', 'Maîtrise', 'Farine', 'Diagrammes de fabrication', 'Les levures', 'Viennoiseries', 'Les glutens', 'Défauts des pâtes', 'Les correcteurs en panification', 'Levains', 'BVP', 'Ingrédients Clean Label', 'Analyse sensorielle', 'Fibres', 'Farine de blé dur', 'Qualité', 'Substituts de sel', 'Analyses', 'Farines ébouillantées', and 'Sécurité'.

Farines d'algues et d'insectes Pâtes jaunes Pain de mie Hygiène
Expertise Le pain Mot à Mot Tests de panification
Allergènes Biscuiterie Maîtrise Farine Diagrammes de fabrication
Les levures Viennoiseries Gluten free Les glutens
Défauts des pâtes Les correcteurs en panification Pains du monde
Analyse sensorielle Fibres Prévention Farine de blé dur Levains BVP
Substituts de sel Analyses Farines ébouillantées Qualité Ingrédients Clean Label
Sécurité



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
- Le Blé de nos Campagnes ® du GIE CRC
- Label d'état "Entreprises du Patrimoine Vivant" (EPV)
- 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 ...

Nous contacter : labo@lempa.org / 02 35 58 17 75



LE BLÉ DE NOS
CAMPAGNES®



2018

Catalogue de Formation

Contacts :

labo@lempa.org
Tel : 02 35 58 17 75

Depuis l'étranger :

Tel : +33 2 35 58 17 75
Fax : +33 2 35 58 17 86

Coordonnées GPS :

Latitude : 49.4324637
Longitude : 1.0790894

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
150 Boulevard de l'Europe
76171 Rouen Cedex 1

LEMPA, LABORATOIRE DE RÉFÉRENCE DE :



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



PARTENAIRE DE VOS INNOVATIONS EN BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE DEPUIS 1995
ROUEN FRANCE INTERNATIONAL

www.lempa.org



www.lempa.org