

LES ÉTAPES DE LA PANIFICATION : Les documents d'organisation

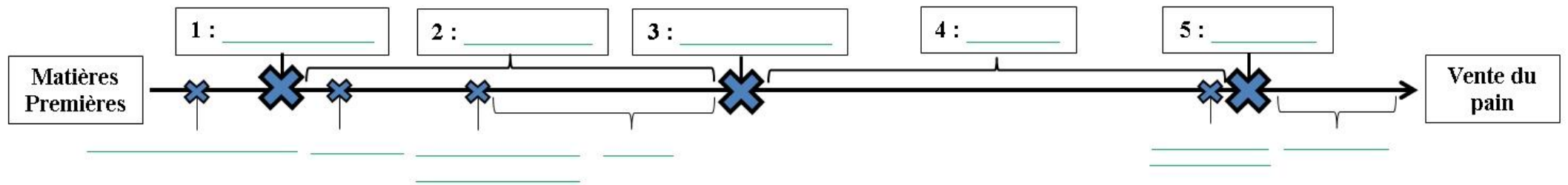
L'ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

L'organigramme de travail est un outil sous forme de tableau permettant de placer ses productions dans un tableau afin d'optimiser le temps. Cela permet d'éviter d'avoir des moments durs avec plusieurs actions à faire au même moment et de respecter tous les temps de pousse par exemple.

Mais avant de commencer, il faut connaître les différentes réalisations du pain français !

Quelles sont les 5 étapes principales pour fabriquer du pain ?

Chaque étape principale peut comprendre des sous-étapes...



Et pour la viennoiserie ?

Nous retrouvons 2 types de viennoiseries :

- _____
- _____

Les mêmes 5 étapes de fabrication sont aussi appliquées pour la viennoiserie.

Cependant, il y a des étapes TRÈS IMPORTANTES à ajouter pour la P.L.F :

- _____ :
- Étapes consistant à placer du beurre sur la pâte et à effectuer des pliages successifs afin d'obtenir le feuilleté de la pâte.
- _____ :
- Découpage de la pâte avant roulage/façonnage afin de donner une forme au produit finale

Petites astuces pour réussir son organigramme :

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____

FABRICATIONS :

Tradition : (pétrissage P.A)

- **Pétrissage** : 5 minutes en 1^{ère},
10 minutes en 2^{ème}
- **Pointage** : 45 minutes à 1H00.
- **Façonnage** : 24 baguettes, 10 pains
- **Apprêt** : 1H30 env.
- **Cuisson** : 20 à 30 minutes...

Complet :

- **Pétrissage** : 3 minutes en 1^{ère},
6 minutes en 2^{ème}.
- **Pointage** : 45 minutes à 1H00.
- **Façonnage** : 14 bâtards
- **Apprêt** : 1H30 env.
- **Cuisson** : 35 à 45 minutes

P.L.F :

- **Pétrissage** : 06 min en 1^{ère}, 03 minutes en 2^{ème}.
- **Pointage** : 30 min
- **Détente au frais** : entre chaque tour 15 à 30 minutes
- **Manipulations** : 1 tour simple et 1 tour Double.
- **Façonnage** : 12 croissants, 12 P. choc, 12 P. Raisins
- **Apprêt** : 2H30
- **Cuisson** : 15 min.

Pain Brioché :

- **Pétrissage** : 05 min en 1^{ère}
08 minutes en 2^{ème}.
- **Pointage** : 2H00.
- **Façonnage** : 1 tresse, 12 Pains Picot
- **Apprêt** : 1H30 env.
- **Cuisson** : 15 à 25 minutes

Impératif d'organisation : Utilisez ce tableau pour établir votre travail à réaliser sur 6H30.

Légende :

Autolyse →

A
Td

Pesage Pâton →

Ps
Ts

Pétrissage →

P
D

Façonnage →

F
C

Organisation du travail

	0H00	0H30	1H30	2H30	3H30	4H30	5H30	6H30	7H
Pain	/								
Autre Pain	/								
Pâte Levée Feuilletée	/								
Pâte Levée	/								