

LES ÉTAPES DE LA PANIFICATION : Les documents d'organisation

L'ORGANIGRAMME - Exercice 01



FABRICATIONS :

Tradition : (pétrissage Lent)

- **Pétrissage** : 11 minutes en 1^{ère}, 03 minutes en 2^{ème}
- **Pointage** : 2H00.
- **Façonnage** : 15 baguettes, 12 pts pains
- **Apprêt** : 30 minutes à 1H00
- **Cuisson** : 10 à 20 minutes

Campagne :

- **Pétrissage** : 3 minutes en 1^{ère}, 6 minutes en 2^{ème}.
- **Pointage** : 45 minutes à 1H00.
- **Façonnage** : 30 boulots
- **Apprêt** : 1H30 env.
- **Cuisson** : 30 minutes max

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 au lait :

- **Pétrissage** : 03 min en 1^{ère}, 08 minutes en 2^{ème}.
- **Pointage** : 2H00.
- **Façonnage** : 2 Brioches tête, 2 couronnes
- **Apprêt** : 1H30 env.
- **Cuisson** : 20 à 25 minutes env.

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

Légende :

Autolyse → **A** Pétrissage → **P** Pesage → **Ps** Façonnage → **F** Tour Double → **Td** Tour Simple → **Ts** Détaillage → **D** Cuisson → **C**

Organisation du travail

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