

LES ÉTAPES DE LA PANIFICATION : Les documents d'organisation

L'ORGANIGRAMME - EX02 CORRIGÉ



FABRICATIONS :

P. Courant : (pétrissage Amélioré)

- **Pétrissage** : AUTOLYSE d'1H à 2H
03 minutes en 1^{ère},
12 minutes en 2^{ème}
- **Pointage** : 1H00 env.
- **Façonnage** : 12 baguettes, 20 pains
- **Apprêt** : 1H30 env.
- **Cuisson** : 15 à 25 minutes

Pain de Mie :

- **Pétrissage** : 03 minutes en 1^{ère},
08 minutes en 2^{ème}.
- **Pointage** : 45 minutes env.
- **Façonnage** : 10 Pains de Mie carrés
- **Apprêt** : 1H15 env.
- **Cuisson** : 30 minutes env

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.

Viennoise :

- **Pétrissage** : 03 min en 1^{ère},
08 minutes en 2^{ème}.
- **Pointage** : 1H30.
- **Façonnage** : 10 viennoises, 6 demi-Vien.
- **Apprêt** : 1H30 env.
- **Cuisson** : 15 à 20 minutes env.

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

	0H30		1H30		2H30		3H30		4H30		5H30		6H30		7H
Pain			A				P		Ps	F	F			C	C
Autre Pain			P	Ps	F			C	C						
Pâte Levée Feuilletée			P		Ts	Td	D	F	F					C	
Pâte Levée				P		Ps		F	F				C	C	

