

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tel: 01 64 04 82 75



# LEVAIN PERFECTIONNEMENT

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

### Profils des apprenants

- Boulanger ou personne souhaitant se perfectionner au levain

### Prérequis

- Travaille le levain ou a suivi la formation "LEVAIN INITIATION"

### Accessibilité

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE ([christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com))

### Modalités d'accès

Mail : [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tél : 01 64 04 82 75

### Délais d'accès

Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande.

Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.

## Objectifs pédagogiques

- Diversifier son offre de pains spéciaux pour apporter de la nouveauté à sa clientèle
- Apprendre différentes techniques de fermentation
- Apprendre à maîtriser différents levains
- Maîtriser les méthodes pour une meilleure conservation des produits
- Acquérir les méthodes pour une présentation plus attractive et ainsi développer ces ventes

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



### Contenu de la formation

- Accueil des apprenants
  - Présentation des locaux, de la journée et des supports
  - Explication des recettes (pâtes, levain...)
  - Rappel des règles d'hygiène
- Réalisation des différents produits
  - Pétrissage des pâtes
  - Division et façonnage des pâtes
  - Réalisation des finitions (pochoir, lamage...)
  - Cuisson des pains
- Présentation des produits
  - Dégustation et débriefing
  - Rangement et nettoyage des locaux
  - Clôture de la formation avec évaluation

### Organisation de la formation

#### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'École Bourgeois Frères.

#### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans un espace dédié à la formation.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation.
- Fiches recettes (livret)
- Livret des formations
- Quiz en salle
- Travaux pratiques / mises en situation
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

#### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Travaux pratiques / mises en situation.

## Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: [formation@ecolebourgeoisfreres.com](mailto:formation@ecolebourgeoisfreres.com)

Tel: 01 64 04 82 75



- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

**Prix HT : 540.00**