

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



FOURNIL DE COUARGIS

Durée : 7.00 heures (1.00 jour)

Profils des apprenants

- Artisans Boulanger Pâtissier

Prérequis

- aucun

Accessibilité

Nos ateliers et 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)

Modalités d'accès

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Délais d'accès

Le planning des ateliers et 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 l'atelier ou de la formation.

Objectifs pédagogiques

- S'initier à l'utilisation du levain
- Connaître les bienfaits du four à bois sur la cuisson du produit
- Apporter du sens à ses actions et de la réflexion

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Contenu de l'atelier

- Accueil des apprenants dans un cadre bucolique
 - Présentation du moulin et de son fournil, de la journée et des supports
 - Explication des différents travaux pratiques
- Réalisation des différents produits
 - Pétrissage des pâtes à la main
 - Division et façonnage des pâtes
 - Cuisson des produits dans un four à bois
- Présentation des produits
 - Dégustation et débriefing
 - Rangement et nettoyage des lieux
 - Clôture de l'atelier avec évaluation

Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

L'Atelier sera assuré 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 l'atelier.
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de l'atelier.
- Travaux pratiques / mises en situation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de l'atelier

- Feuilles de présence.
- Questions orales.
- Travaux pratiques / mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de l'atelier.