Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

PETIT ÉPEAUTRE : une farine, mille possibilités

Durée : 7.00 heures (1.00 jour)

Profils des apprenants

- Boulanger ou professionnel des métiers de bouche souhaitant diversifier son offre
- Personne souhaitant se perfectionner dans le travail des farines de variétés anciennes

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

- Découvrir les caractéristiques du petit épeautre et ses spécificités en boulangerie.
- Comprendre les particularités de cette farine et son comportement lors du pétrissage, de la fermentation et de la cuisson.
- Savoir adapter les méthodes de fabrication aux propriétés du petit épeautre.

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

- Maîtriser la réalisation de pains à base de petit épeautre, seul ou en association avec d'autres farines.
- Explorer les possibilités d'utilisation du petit épeautre dans des préparations sucrées et salées.
- Savoir réaliser des cakes, biscuits, produits briochés et autres créations à base de petit épeautre.
- Développer sa créativité afin de diversifier sa gamme de produits et de proposer de nouvelles recettes.
- Identifier les intérêts gustatifs et les possibilités de valorisation commerciale de cette farine.

Contenu de l'atelier

- Accueil des apprenants
  - Présentation des locaux, du déroulement des deux journées et des supports pédagogiques.
  - Présentation du petit épeautre et des objectifs de l'atelier.
  - Explication des recettes et du livret technique
- Partie théorique
  - Présentation du petit épeautre, de ses caractéristiques et de ses spécificités.
  - Étude des propriétés de la farine : absorption de l'eau, comportement de la pâte, développement du réseau glutineux et tenue des préparations.
  - Comparaison avec d'autres farines et identification des adaptations nécessaires.
  - Explications des recettes, des diagrammes de fabrication et des paramètres de pétrissage, de fermentation et de cuisson.
  - Étude des possibilités d'association avec d'autres ingrédients et farines pour varier les textures et les saveurs.
- Réalisation des différents produits
  - Pesée et préparation des ingrédients.
  - Pétrissage et conduite des pâtes à pain au petit épeautre.
  - Division, façonnage, fermentation et cuisson des pains.
  - Réalisation de pains enrichis en graines ou associant plusieurs farines.
  - Préparation de produits salés : focaccia, cake salé ou autres déclinaisons.
  - Réalisation de produits sucrés : cake, biscuits, sablés et préparations briochées.
  - Adaptation des recettes et des méthodes de fabrication selon les caractéristiques du petit épeautre.
  - Analyse des résultats obtenus et ajustement des textures, des goûts et des procédés.
- Présentation des produits
  - Présentation des réalisations et analyse des résultats.
  - Dégustation et comparaison des produits.
  - Échanges autour des possibilités de déclinaison et de commercialisation.
  - Débriefing, rangement et nettoyage des locaux.
  - Clôture de l'atelier avec évaluation

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

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.
- Fiches recettes (livret)
- Travaux pratiques / mises en situation

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

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Travaux pratiques / mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de l'atelier.