

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



PAINS ET VIENNOISERIES

Durée : 14.00 heures (2.00 jours)

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

- Travailler différents pains au levain, variétés anciennes, la tourte de seigle et la baguette de tradition
- Découvrir de nouvelles recettes de viennoiseries et brioches

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
 - Présentation des locaux, de la journée et des supports
 - Explication des recettes
- Réalisation des différents produits
 - Pétrissage des pâtes
 - Division et façonnage des pâtes
 - Tourage des viennoiseries
 - Cuisson des différents produits
- Présentation des produits
 - Dégustation et débriefing
 - Rangement et nettoyage des locaux
 - Clôture de l'atelier avec évaluation

Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

L'Atelier sera assuré par Thomas SUBRIN (meilleur ouvrier de France).

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.

Prix HT : 300,00