

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



BRIOCHE SOUS TOUTES SES FORMES

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

- Comprendre les principes de base de la panification et de la fermentation pour la brioche.
- Maîtriser les différentes techniques de façonnage.
- Réaliser différentes formes et variantes de brioches (traditionnelles, feuilletées...)
- Optimiser la production en fonction des contraintes de temps et de matériel

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 et du matériel
 - Distribution du livret de recettes et rappel des consignes d'hygiène
- Partie théorique
 - Rôle des ingrédients et impact des températures
 - Fermentation : levure vs levain
- Réalisation des brioches
 - Préparation et pétrissage des pâtes
 - Façonnage : brioche parisienne, Nanterre, tressée, Kouglof, gâteau battu ...
 - Fermentation et cuisson
- Présentation et dégustation
 - Analyse des textures et arômes
 - Rangement, nettoyage et bilan de l'atelier
- Clôture de l'atelier
 - Evaluation et photo de fin d'atelier.

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.
- Formulaire d'évaluation de l'atelier.