

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



PAINS SOFT

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

- Diversifier son offre de pains moelleux à travers des recettes originales
- Maîtriser les techniques de panification adaptées aux produits soft
- Apprendre la mise en forme et la finition selon le type de pain soft

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
 - o Présentation de la journée et du formateur
 - o Présentation des recettes
- Préparation
 - o Pétrissage et fermentation des différentes pâtes
 - o Techniques spécifiques : yudane, pâte enrichie, pâte vapeur
- Façonnage et cuisson
 - o Façonnage des pains selon leur type (bagel pochés, bao vapeur, buns, etc.)
 - o Cuisson et vérification des textures spécifiques
- Finitions et dégustation
 - o Garniture (ex : bagel, egg muffin)
 - o Finitions (dorure, graines, brillance)
 - o Dégustation et retour sur les techniques
- Clôture de l'atelier
 - o Rangement et nettoyage des locaux
 - o Débriefing : Questions / réponses
 - o Évaluation des acquis

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.