

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



TOUT AU LEVAIN

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Boulangers Pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie/pâtisserie

Prérequis

- Aucun

Accessibilité

Nos 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 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 la formation.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le fonctionnement de la fabrication d'un levain
- Apprendre de nouvelles recettes de pain et viennoiseries
- Découvrir la méthode de fermentation en Respectus Panis

Contenu de la formation

Ecole Bourgeois Frères | Impasse du Moulin Verdelot 77510 | Numéro SIRET: 90497541400015
Numéro de déclaration d'activité de formation : 11770775477 auprès du Préfet de Région Ile-de-France
Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat.
v22.04

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



- Accueil des apprenants
 - Présentation des locaux, de la journée et des supports
 - Explication des recettes (pâtes, levain...)
- Partie théorique
 - Explications sur la typicité des fermentations aux levains panaires et de viennoiseries.
 - Explications des grands principes de la fermentation en Respectus panis ainsi que sur l'approche nutritionnelle en boulangerie.
- Réalisation des différents produits
 - Pétrissage des pâtes
 - Division et façonnage des pâtes
 - Réalisation des finitions
 - Cuisson des produits
- Présentation des produits
 - Rangement et nettoyage des locaux
 - Mise en valeur des produits
 - Dégustation et débriefing
 - Clôture de la formation avec évaluation

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un formateur externe : Alexandre LAUMAIN

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Mise à disposition du matériel nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- Fiches recettes (livret)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 89 53 49 88



- Questions orales ou écrites (Quiz)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Prix HT : 840.00