

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



LEVAIN PERFECTIONNEMENT

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Boulanger ou personne souhaitant se perfectionner au levain

Prérequis

- Travaille le levain ou a suivi la formation "LEVAIN INITIATION"

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 spéciaux pour apporter de la nouveauté à sa clientèle
- Apprendre différentes techniques de fermentation
- Apprendre à maîtriser différents levains
- Maîtriser les méthodes pour une meilleure conservation des produits
- Acquérir les méthodes pour une présentation plus attractive et ainsi développer ses ventes

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 (pâtes, levain...)
- Réalisation des différents produits
 - Pétrissage des pâtes
 - Division et façonnage des pâtes
 - Réalisation des finitions (pochoir, lamage...)
 - Cuisson des pains
- 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 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)
- Livret des ateliers et formations
- 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.