

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



LEVAIN INITIATION

Durée : 14.00 heures (2 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

- Acquérir les bases de la fabrication du levain (liquide ou dur)
- Savoir rafraîchir, nourrir un levain
- Identifier les valeurs ajoutées du travail au levain (impact sur le goût, conservation, texture...).
- Comprendre les incidences des températures et du pH sur l'activité du levain.
- Explorer les arguments et bienfaits liés à l'utilisation du levain : amélioration du goût, de la texture, et de la digestibilité.
- Savoir utiliser le levain sur différents produits : pains, viennoiseries, pâtes briochées

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 de la journée
 - Présentation du livret recettes
- Partie théorique
 - Explications sur les recettes et diagrammes : levains (et rafraîchi), pâtes.
 - Étude des incidences des températures et du pH (pH mètre).
- Réalisation des différents produits
 - Rafraîchi de différents types de levains (liquide, dur) et analyse à différents stades de maturité.
 - Pétrissage des pâtes
 - Division et façonnage des pâtes
 - Tourage des croissants
 - Cuisson des produits (pains, viennoiseries, pâtes briochées)
- 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)
- 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.