

# Atelier

## PAINS SOFT



### Des produits moelleux, appréciés des consommateurs

Les pains « moelleux » (pain de mie, buns, bagels, brioches...) séduisent par leur texture sans croûte et fondante. Cet atelier mêle théorie (analyse des textures) et pratique, pour apprendre à les réussir, les rendre encore plus moelleux et mieux les conserver.

**Durée :** 7 h (1 jour)

### Profils des apprenants :

- Artisans Boulangers Pâtisseries
- Personnes susceptibles d'ouvrir une boulangerie

**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



### Produits travaillés :

- Mauricette
- Bagel
- Hallot
- Pain au maïs
- Pain de mie Sokupan
- Pain brioché au petit épeautre
- Potato bun's
- Focaccia
- Pain Bao
- Pain muffin
- Brioche fondante



## Contenu de l'atelier :

### Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

### Préparation

- Pétrissage et fermentation des différentes pâtes
- Techniques spécifiques : yudane, pâte enrichie, pâte vapeur

### Façonnage et cuisson

- Façonnage des pains selon leur type (bagel pochés, bao vapeur, buns, etc.)
- Cuisson et vérification des textures spécifiques

### Finitions et dégustation

- Garniture (ex : bagel, egg muffin)
- Finitions (dorure, graines, brillance)
- Dégustation et retour sur les techniques

### Clôture de l'atelier

- Rangement et nettoyage des locaux
- Débriefing : Questions / réponses
- Évaluation des acquis



## 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

## Organisation de la formation

### EQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'atelier sera assuré par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'**École Bourgeois Frères**.

**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.



### 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

### DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de l'atelier