Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

LA NATIVE ET RESPECTUS PANIS

Durée : 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Boulangers professionnels
- Artisans boulangers souhaitant faire évoluer leurs pratiques
- Salariés de boulangerie
- Porteurs de projet en boulangerie
- Professionnels souhaitant découvrir ou approfondir la méthode Respectus Panis

Prérequis

- Connaissances de base en boulangerie et en fabrication du pain.

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

- Comprendre les principes fondamentaux de la méthode Respectus Panis.

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

- Identifier les intérêts du sous-pétrissage et savoir l'adapter à la farine LA NATIVE
- Comprendre l'impact de la diminution du sel sur la panification et sur les qualités gustatives du pain.
- Maîtriser les fermentations et leurs incidences sur la structure, les arômes et la conservation du pain.

Contenu de l'atelier

- Accueil et présentation de l'atelier
  - Présentation des participants et des objectifs de la formation.
  - Présentation de la méthode Respectus Panis et de ses grands principes.
  - Échanges autour des pratiques professionnelles et des attentes des participants.
- Apports théoriques
  - Comprendre les principes de la méthode Respectus Panis.
  - Le sous-pétrissage : objectifs, intérêts et incidences sur la pâte.
  - L'importance de limiter le travail mécanique pour préserver les qualités des matières premières.
  - La diminution du sel : rôle du sel en panification, adaptation des recettes et conséquences sur le comportement des pâtes.
  - Le rôle de la fermentation et la maîtrise des temps de repos.
  - Les spécificités des farines de seigle, de petit épeautre et des variétés anciennes.
  - Présentation de la méthode inversée et de ses applications.
- Réalisations pratiques

  Mise en œuvre des différentes techniques abordées à travers la fabrication d'une gamme de produits :
  - Tourtes de seigle et de petit épeautre.
  - Baguettes et baguettes aux graines.
  - Pain de campagne.
  - Fougasses et focaccias.
  - Pains complets en méthode inversée.
  - Pains aux fruits en méthode inversée.
  - Pains aux graines en méthode inversée.
  - Pain de mie.
  - Pains élaborés à partir de variétés anciennes. (Rouge de bordeaux -blés paysans)
- Présentation et dégustation
  - Présentation des produits réalisés.
  - Analyse des textures, des croûtes, des alvéolages et des profils aromatiques.
  - Dégustation et échanges autour des résultats obtenus.
  - Conseils pour transposer les techniques dans son environnement professionnel

Ecole Bourgeois Frères
Impasse du Moulin
77510 Verdelot
Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com
Tel: 01 64 04 82 75

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.