

PAIN ET VIENNOISERIE SUR LEVAIN

OBJECTIF

Acquérir ou améliorer ses compétences pour fabriquer et rafraîchir un levain. Créer une gamme variée de pains et de viennoiseries mettant en valeur le levain.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la boulangerie.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(l)e(s) de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Pâte levée feuilletée classique
- Pain de tradition française, pain aux graines à la coupe, pain à la farine de meule type 110 et pain de seigle
- Focaccia sur levain liquide et ses petits légumes confits
- Croissant / pain au chocolat sur levain liquide
- Chausson aux fruits sur levain liquide
- Feuilleté Cookie sur levain liquide
- Brioche sur levain de lait
- Kougelhopf sur levain liquide

Jour 1

- Apprendre à réaliser des levains durs, liquides et maîtriser les rafraîchis
- Élaborer les différentes pâtes (à pain, à brioche et levée feuilletée sur levain)
- Fabriquer des produits en direct
- Pétrir et façonner les produits en pousse lente et en poussé bloqué
- Préparer les garnitures viennoiseries
- Pétrir les produits en pointage retardé

Jour 2

- Tourer et détailler les viennoiseries
- Diviser, façonner et cuire en pointage retardé
- Maîtriser la cuisson des différents produits
- Présenter et déguster les réalisations

INTERVENANT

Sébastien Chevallier

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011, il est également enseignant au centre de formation d'apprentis de Vesoul. Il est l'auteur du livre *Pain Party* et partage avec vous son savoir-faire pour la boulangerie.

DURÉE

2 journées, soit 14 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Exposés théoriques et techniques
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par l'intervenant
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par le stagiaire
- Diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émarginement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 700 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr
N° organisme : 244 100 201 41