



Programme de formation professionnelle

BRIOCHE ET PÂTES LEVEES

Objectifs :

- Acquérir des connaissances et des techniques de fabrication de brioches et pâtes levées dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité du travail.
- Élaborer une gamme variée de produits mettant en œuvre l'ensemble des connaissances acquises.

Contenu :

- Comprendre et maîtriser les processus de fermentation des pâtes levées.
- Comprendre l'importance du choix des matières premières, notamment au niveau des farines.
- Réalisation des différentes fermentations : directe, poolish, pâte fermentée.
- Réalisation et mise en forme de différents produits à partir de ces fermentations de base :
 - Brioches : tressées, Nanterre, à tête, navette, ...
 - Couronne des Rois bordelaise
 - Babas et savarins
 - Kouglouf
 - Panetonne italien
 - Bagels
 - Beignets et gaufres liégeoises
- Réalisation de crèmes et appareils.
- Finitions, décors et mise en valeur des produits finis.

Méthodes pédagogiques :

- Remise d'un support pédagogique (fiches techniques de production).
- Enseignement technologique des produits mis en œuvre.
- Pédagogie participative alternant démonstration puis mise en pratique directe par le stagiaire de l'ensemble des productions.
- Analyse critique et appréciations des productions du stagiaire.

Durée :
20 h

Date :
Voir convention de formation professionnelle.

Lieu :
Voir convention de formation professionnelle.

Public :
Professionnels ou particuliers en avec un projet professionnel.

Pré Requis :
Avoir des notions simples de pâtisserie.

Évaluation :
A la fin de la formation il sera remis à chaque participant une attestation de stage