



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



La pâte levée

Les différents types de brioches

Objectif général

Réaliser une pâte levée en direct pour produire des brioches de différentes formes

Compétences acquises

- Pétrir une brioche
- Façonner en tresses
- Conduire une fermentation adaptée
- Cuire une brioche

Pour qui

Aides boulangers / ères

Contenu de la formation

Partie théorique

- Lister les ingrédients et le matériels nécessaires
- Les pâtes levées et leurs caractéristiques
- Le rôle de chaque ingrédient
- Les étapes de la fabrication de la pâte à brioche
- Les différents façonnage et finitions
- Prise en compte de l'environnement de travail et incidence
- Actions correctives sur les défauts des produits finis

Partie pratique

Réaliser une pâte à brioche :

- Pétrissage
- Façonnage en tresses à 3 brins et 2 brins
- Apprêtage
- Cuisson

Recette

Modalités pédagogiques

- Animation à l'aide de supports pédagogiques : PowerPoint et vidéos, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation et réalisation des produits

Validation

- Attestations de compétences et de formation

Lieu

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville – Atelier boulangerie

Prérequis

Expérience professionnelle de 6 mois à 1 an au minimum
Savoir lire, écrire et compter

 4 heures – 0.5 jour

 7h30 - 11h30

 5 à 8 stagiaires

 10 500 XPF *
15 000 XPF

**Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé en boulangerie