

La pâte levée

Les différents types de brioches

OBJECTIF

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

COMPETENCES ACQUISES

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

POUR QUI ?

Aides boulangers / ères

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- 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

LA PRATIQUE

Réaliser une pâte à brioche :

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

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

PRÉREQUIS

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



4 heures



7 h 30 – 11 h 30



5 à 8 stagiaires

RYTHME



10 500 XPF *
15 000 XPF

* Prix pour le Chef
d'entreprise artisanale

LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boulangerie