

Culture et Tradition autour du Pain

Objectifs

- Approfondir ses connaissances à partir de différentes farines en appliquant et fabriquant des produits spécifiques.
- Comment passe du sucré au salé

Public

Professionnels du tourisme, propriétaires, gérants ou personnels de restaurants, hôtels-restaurants, gîtes, tables d'hôtes, auberges, fermes auberges, refuges, villages vacances, auberges de jeunesse, campings avec point de restauration.

Artisans des métiers de bouche

Intervenant

Formateur spécialisé dans la fabrication du pain

Validation

Attestation de stage

Contenu

- module 1

- les bases
- les produits
- * les différents types de farine
- * les levains
- * action et inter action entre les constituants
- * histoire du pain, de son évolution
- * les attentes commerciales

- module 2

- application
- dérivés
- * à partir de fiches techniques de fabrication
- * application de recettes fondamentales et des dérivés régionaux ou de création.

- module 3

Le pain et ses applications culinaires.

Méthode et organisation

Travail en prise de note sur les 2 jours.
Démonstration et dégustation des différentes recettes en cuisine pédagogique.