

Concernant les pains courants. Il doivent partir de 5kg de farine et en faire UNE pâte.

> Oui, une seule recette (une même pâte) à partir de 5kg de farine

A part les baguettes est-ce que la pâte peut être modifiée (par exemple en ajoutant des autres ingrédients) pour les pains longs et autres formes.

> Non, toutes les produits fabriqués avec cette recette doivent être fait avec la même pâte de départ.

Pour les 5 pains longs est-il préférable d'en faire un modèle où plutôt des modèle différents ?

> Les 5 pains doivent être identiques

Est-ce tous les produits seront goûtés ? Par exemple pour les pains courants à part les baguettes, les pains longs et autres modèles seront-ils goûtés ?

> Non, il n'y a pas de règle pour cela mais généralement c'est la baguette qui est mise en dégustation. Mais peu importe car tout est fait avec la même pâte et la même méthode de travail.

Peut-on apporter des présentoirs à viennoiserie ?

> Non ce ne serait pas équitable pour tout le monde

Peut-on avoir des références de pièces artistiques ?

> Oui, elles seront en ligne. Mais notez que la pâte levée n'est plus obligée d'être faite sur place. Vous pouvez en faire une, mais ce n'est plus demandé dans le sujet.