

INITIATION FOURNIL

**OBJECTIF**

S'initier aux étapes de panification courante et connaître les contraintes de la fermentation.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les calculs simples.

PUBLIC VISÉ

Toute personne souhaitant s'initier aux techniques de panification courante ou souhaitant se remettre à niveau en boulangerie.

Toute personne envisageant une reconversion professionnelle en boulangerie ou souhaitant apprendre à faire du pain à la maison dans un four traditionnel.

PROGRAMME

Découvrir et comprendre les étapes de la panification, les différentes méthodes de fabrication et la fermentation :

- Découvrir les différentes méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac, levain...
- Réaliser le pétrissage des pâtes
- Réaliser le décuvage et la mise en bac
- Appréhender la division machine et manuelle
- Réaliser des façonnages machine ou manuels
- Savoir mettre sur toile
- Réaliser le lamage des pains
- Réaliser des mises au four

Apprendre à fabriquer des baguettes et pains : baguettes courantes, baguettes de tradition française, pains spéciaux (meule, campagne...), pains bio (seigle bio, engrain bio...), gamme Épeautre (engrain, grand épeautre).

Apprendre à fabriquer des moelleux : brioches, pains de mie, buns.

Être capable de reconnaître un bon pain.

INTERVENANT

Formateur Festival des Pains

DURÉE

5 journées, soit 35 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Exposés théoriques et techniques
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par l'intervenant
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par le stagiaire
- Diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 1566 € TTC (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr
N° organisme : 244 100 201 41