

PAINS TRADITIONNELS ET SPÉCIAUX : DE LA MAÎTRISE DES LEVAINS À L'INNOVATION

OBJECTIF

Expérimenter la réalisation de pains traditionnels et spéciaux en utilisant différentes méthodes de fermentation afin de se différencier de la concurrence. Acquérir les techniques nécessaires à la maîtrise des levains pour développer des saveurs uniques. Découvrir et appliquer des recettes adaptées aux contraintes et aux réalités du monde artisanal.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bases de la boulangerie.

PUBLIC VISÉ

Professionnel(le)s de la boulangerie-pâtisserie souhaitant se perfectionner et améliorer ses compétences.

PROGRAMME

Apprendre à réaliser les produits suivants :

- Baguette de tradition Française
- Tourte au levain
- Sarrasin
- Seigle auvergnat
- Petit épeautre
- Grand épeautre
- Travail avec des farines issues de blés anciens
- Complet bio
- Pains nutritionnels à base de mélange spécifique
- Pains aromatiques en fonction des saisons
- Pains aux fruits pour des sportifs ou des journées spécifiques

Jour 1

- Préparer les ingrédients d'incorporation
- Mettre au point des différents levains
- Préparer des poolish
- Préparer des autolyses
- Pointage retardé avec produits en pousse lente

Jour 2

- Façonner les pains
- Maîtriser la cuisson des différents pains
- Présenter un buffet final
- Déguster et analyser les produits

INTERVENANT

Mickaël Morieux

Meilleur Ouvrier de France boulanger en 2011, Champion de France et vice Champion du monde en boulangerie, Mickael Morieux réalise des prestations de conseil et de formation en France et à l'étranger.

DURÉE

2 journées, soit 14 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'émarginement
- 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 : 700 € HT (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