

Atelier

LEVAIN PERFECTIONNEMENT



Développer son identité boulangère grâce au levain naturel

Il est possible d'introduire des produits au levain dans sa gamme, mais aller plus loin demande un véritable savoir-faire. Le levain, au cœur de la production, permet de créer une offre unique, portée par des saveurs authentiques. Bien maîtrisé, il devient un atout pour une boulangerie engagée, alliant qualité, régularité et démarche responsable.

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

- Boulanger ou personne souhaitant se perfectionner au levain

Prérequis : Aucun

Accessibilité : Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)



Modalités d'accès :

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88



Produits travaillés :

Tradition française + déclinaisons
(Sauvage Label Rouge)
Pain d'épeautre T80
Pain aux céréales et graines
Pain Khorasan
Engrain (petit épeautre)
Pain au chanvre
Pain complet
Pain de mie
Brioche et déclinaisons
Pain au sarrasin
Tourte de seigle



Contenu de l'atelier :

Accueil des apprenants

- Présentation des locaux, de la journée et des supports
- Explication des recettes (livret)

Réalisation des différents produits

- Pétrissage des pâtes
- Division et façonnage des pâtes
- Réalisation des finitions (pochoir, lamage...)
- Cuisson des pains

Présentation des produits

- Dégustation et débriefing
- Rangement et nettoyage des locaux
- Clôture de l'atelier avec évaluation

Objectifs pédagogiques

- Diversifier son offre de pains spéciaux pour apporter de la nouveauté à sa clientèle
- Apprendre différentes techniques de fermentation
- Apprendre à maîtriser différents levains
- Maîtriser les méthodes pour une meilleure conservation des produits
- Acquérir les méthodes pour une présentation plus attractive et ainsi développer ces ventes

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

L'atelier sera assuré par un boulanger conseil de l'équipe pédagogique de l'**École Bourgeois Frères**.

Délais d'accès : Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 72 heures avant le début de la formation.



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- **Accueil des apprenants** dans une salle dédiée à la formation
- **Mise à disposition du matériel** nécessaire (tenue vestimentaire, produits, ustensiles, ...) selon le sujet de la formation
- **Fiches recettes** (livret)
- **Travaux pratiques** / mises en situation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de l'atelier