

# Atelier

## LEVAIN INITIATION



### Apprendre à travailler le levain

Cet atelier de 2 jours permet de découvrir le levain et la panification naturelle. Vous apprendrez à créer et entretenir différents levains (lait, blé, seigle, variétés anciennes), à choisir celui adapté à chaque produit, et à comprendre leur impact sur le volume, le goût et la texture du pain. Vous réaliserez aussi plusieurs pains (tradition en méthode Respectus Panis, pain de mie tangzhong, tourte de meule) en utilisant des levains à différents stades de maturité.

**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 (levain)  
Tradition (levain) en direct  
Pain au grains  
Pain blé paysans  
Pain complet  
Pain nutritionnel  
Tourte de meule  
Croissant  
Brioche fondante



### Contenu de l'atelier :

#### Accueil des apprenants

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

#### Partie théorique

- Explications sur les recettes et diagrammes : levains (et rafraîchi), pâtes.
- Étude des incidences des températures et du pH (pH mètre).

#### Réalisation des différents produits

- Rafraîchi de différents types de levains (liquide, dur) et analyse à différents stades de maturité.
- Pétrissage des pâtes
- Division et façonnage des pâtes
- Tourage des croissants
- Cuisson des produits (pains, viennoiseries, pâtes briochées)

#### Présentation des produits

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

### Objectifs pédagogiques

- Acquérir les bases de la fabrication du levain (liquide ou dur)
- Savoir rafraîchir, nourrir un levain
- Identifier les valeurs ajoutées du travail au levain
- Comprendre les incidences des températures et du pH sur l'activité du levain.
- Explorer les arguments et bienfaits liés à l'utilisation du levain : amélioration du goût, de la texture, et de la digestibilité.
- Savoir utiliser le levain sur différents produits : pains, viennoiseries, pâtes briochées

### 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