

Formation

100% LEVAIN, 0 LEVURE



Plus digeste, mieux conservé, plus productif... Et si le pain 100 % levain était une mine d'or ?

Tristan, boulanger de @nos_pains_nos_gains, partage lors d'une formation de deux jours ses secrets de pains au levain, sans levure ajoutée, à travers plusieurs recettes emblématiques.

Durée : 14 h (2 jours)

Profils des apprenants :

- Boulangers pâtisseries
- Personnes en cours de reconversion en boulangerie / pâtisserie

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 :

Pain sur farine T80 fantaisie : en tourte et en pain long, façonné en banneton, sur toile, avec pochoir et coupe plaisir — pousse lente

Pain au petit épeautre — pousse lente

Pain de seigle — en direct

Pain tradition — en direct, pointage bac, sans levure

Pain nordique — pousse lente

Pain Bara (blé/sarrasin) — pousse lente

Brioche 100 % levain



Contenu de la formation :

Premier jour de formation

- Accueil des apprenants : présentation des locaux, des supports et du déroulement de la formation
- Formation théorique sur le levain
- Pétrissage des pâtes en pousse lente
- Pétrissage des levains pour le lendemain

Deuxième jour de formation

- Lamage et utilisation des pochoirs
- Cuisson des pains en pousse lente (effectués la veille)
- Conception des pains en direct
- Rangement et nettoyage des locaux
- Présentation des produits : mise en valeur des produits, dégustation et débriefing
- Clôture de la formation avec évaluation

Objectifs pédagogiques

- Comprendre et maîtriser la fermentation naturelle au levain sans ajout de levure
- Conduire un levain actif et gérer les temps de fermentation (contrôle du P.H)
- Réaliser des recettes de pains et brioches 100 % levain garantissant qualité, digestibilité et conservation

Organisation de la formation

EQUIPE PÉDAGOGIQUE

La formation sera assurée par un **formateur extrene : Tristan LE GAUDU**.

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
- **Quiz** en salle
- **Mise à disposition** en ligne de **documents supports** à la suite de la formation

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.

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

- Feuilles de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Travaux pratiques / mises en situation
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Tarif HT : 690 €



Cette formation est finançable par les fonds de formation : OPCO et FAF selon leurs critères.
Nos formations ne sont pas éligibles au CPF.