

# 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 €**

