



Durée :

5 jours, soit 35 heures

Objectifs pédagogiques :

S'initier aux étapes de panification courantes et connaître les contraîntes de la fermentation.

Public visé:

Tout personnel en boulangeriepâtisserie souhaitant s'initier aux techniques de panification courante ou toute personne du métier souhaitant se remettre à niveau en boulangerie.

Pré requis :

Maîtriser les calculs simples.

Formateur:

Eddy Pitman, formateur Festival des Pains et artiste du pain. Formateur chez les Compagnons du Devoir pendant 10 ans, il a rejoint en 2006 l'équipe Festival des Pains.

Modalités : Inter-entreprises

Dates: Nous consulter

Lieu : Ecole de Boulangerie Artisanale - Lamotte Beuvron





Initiation fournil : Le pain, une histoire de goût !

Programme

• La panification et les différentes méthodes de fabrication

Méthodes de fabrication : poolish, pousse lente, pointage bac,

levain...

Pétrissage

Décuvage mise en bac

Division machine ou manuelle

Façonnage machine ou manuel

Mise sur toile

Mise au four

Lamage

Les pains

Baguette courante

Baguette de Tradition Française

Pains spéciaux (meule, campagne)

Pains Bio (seigle Bio, engrain Bio)

Gamme épeautre, engrain, grand épeautre

Les moelleux : brioches, pain de mie, bun's

Moyens et méthodes pédagogiques

- Fournil équipé du matériel professionnel nécessaire et de postes individuels
- Etude théorique et technique avec supports pédagogiques
- Démonstration et explication du cours par le formateur
- Organisation dans le travail, mise en place et réalisation complète des fabrications par la stagiaire
- Des diagnostics individuels permettant de repérer les points forts et à améliorer
- Présentation et dégustation des produits finis

Suivi et évaluation

Evaluation en cours de sessions au moyen d'exercices pratiques et à la fin du stage par un questionnaire de satisfaction

Quizz interactif pour valider les acquis

Identification en fin de session des points à améliorer

Maintien du contact avec les stagiaires après le stage

ECOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE FESTIVAL DES PAINS

10 rue de la Campagnarde - 41600 Lamotte-Beuvron

02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr

(n° organisme: 244 100 201 41)