

LA BOULANGERIE AUX LEVAINS : bonnes pratiques et gammes de pains (Initiation)

4 jours 28 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Personne exerçant une fonction dans le secteur alimentaire ou souhaitant travailler en boulangerie à l'avenir.
Accessibilité aux personnes en situation de handicap après entretien avec l'organisme de formation.

Pré-requis

Français lu, écrit et parlé.

Prérequis : aucun.

Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité via l'adresse email du participant.

Objectifs pédagogiques

Au terme de la formation, les participants sont autonomes dans la conduite d'un levain et sont capables de produire des pains d'une gamme biologique sur levain selon une série de recettes partagées.

Description / Contenu

Formation éligible au CPF.

Accueil

Présentation du formateur et des participants, et tour de table des attentes

Recueil des documents et distribution des supports de formation

Jour 1 :

- Pour bien comprendre la panification biologique sur levains dans un premier temps nous allons découvrir et comprendre le blé et la mouture sur meule de pierre (variété de blé, préparation d'une mouture, réalisation de farine biologique sur meule de pierre, analyse des farines.)
- Dans un deuxième temps nous allons apprendre les fondamentaux de la boulangerie aux levains (calcul d'une température de base et comprendre l'évolution des levains) .
- Ensuite nous élaborons des levains pâteux et liquides (levain de meule, petit épeautre, Khorasan , levain au lait ...) pour les fabrications du lendemain .

Jour 2 : Réalisation et conception de vos propres produits

- Pétrissée de la pâte levée feuilletée, pâte à brioche épeautre/ muscovado/ levain de lait, pâte à pain de tradition aux blés anciens, pâte au blé Khorasan , pâte de tourte de meule réaliser avec la mouture du premier jour et cookie cranberry graines de courge au levain

Jour 3 : Façonnage et cuisson des produits, analyse organoleptique des différentes réalisations.

- Tourage et façonnage et cuisson des Croissants, Pains au chocolat biologique
- Façonnage et tressage et cuisson des brioches
- Pesage et façonnage et cuisson des traditions aux blé anciens
- Pesage et façonnage et cuisson des tourtes de meules et Khorasan



- Conception et cuisson des cookie au levain

Jour 4 : élaboration de

- Petit épeautre doré (blé de population)
- Pain Norvégien à la farine d'épeautre de printemps (blé de population)
- Pain sans Gluten 100% Blé noir
- Pain burger
- Pain sans gluten riz châtaigne

Toutes les fabrications seront élaborées à partir de farine biologique et de levain naturel.

Une visite de la minoterie SUIRE, site de notre fournil de formation, peut être organisée sur la durée de la formation.

Chaque fin de journée :

Présentation de la production et dégustation

Emargement des présences par demi-journées

Fin de formation :

Bilan de fin de formation

Autoévaluation de fin de formation

Questionnaire satisfaction

Modalités pédagogiques

Outils de production d'utilisation courante dans un fournil dédié avec des phases de démonstration assurées par le formateur, que les participants sont invités à reproduire en autonomie ou en binôme.

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

Modalités d'évaluation et de suivi

Sur le temps de formation, des échanges sont organisés pour permettre au formateur de prendre en compte les remarques, propositions et appréciations des stagiaires sur l'action de formation. L'ensemble des mises en situation pratique et des productions lors de la formation permettent un échange sur la qualité produite en fonction des objectifs.

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans l'objectif sont :

- méthode d'évaluation formative par exercice pratique
- autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation
- feuilles de présence
- questionnaire de satisfaction.