



PANIFICATION BIOLOGIQUE

et boulangerie traditionnelle au levain

>> Objectif de la formation :

Maîtriser la fabrication du pain bio au levain (aucun pré-requis).

>> Méthodes pédagogiques :

Présentation et échange avec les stagiaires.

>> Moyens d'évaluation :

Questionnaire d'auto-évaluation en entrée et sortie de formation.



Responsable de la formation :
Yoan Michaud
07 82 92 88 54
yoan.michaud@biograndest.org

Intervenants :

>> Thomas Teffri-Chambelland,
École Internationale de la Boulangerie -
Bread-France.

JEUDI 8 DÉCEMBRE 2022

> 9h - 17h

*Fédération des Artisans Boulangers
Pâtisseries de Meurthe-et-Moselle*
Parc des Expositions, 12 route de Mirecourt,
Immeuble Alain Lalance - 54500 Vandœuvre-lès-Nancy



Parc
naturel
régional
de Lorraine

Une autre vie s'invente ici

INFOS PRATIQUES

Formation **GRATUITE**
dans la limite de 17 participants.

PROGRAMME DE LA FORMATION



08/12/2022
MATIN

Les ingrédients entrant dans la composition du pain bio.

La farine : comparaison des blés anciens et des blés modernes. L'amidon et son rôle. Le gluten. Classification des farines et méthodes d'analyse.

Le levain en 3 questions : de quoi est-il constitué ? Le levain, pour quoi faire ? Comment naît un levain naturel ?

Les bactéries lactiques et les levures : caractéristiques générales et mode de vie. Activité des ferments en fonction des paramètres principaux, humidité et température. Mesures et maîtrise de l'acidité. Aspects nutritionnels.

MIDI

Repas tiré du sac.

08/12/2022
APRÈS-MIDI

Les étapes de fabrication

Comment constituer un levain naturel, sa gestion. L'autolyse : qu'est-ce que c'est ? Pourquoi ? Quelles précautions ? Les étapes clés de la fabrication du pain.

Bulletin d'inscription à la formation Panification biologique et boulangerie traditionnelle au levain

Nom - Prénom :

Mail :

Tél. :

Date de naissance :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

Chef d'exploitation
Conjoint(e) collaborateur(trice)
Aide familiale
Contisant(e) solidaire
Salarié(e)
Autre - précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le **05/12/2022**

* yoan.michaud@biograndest.org

* Bio en Grand Est, espace Picardie, avenue de l'Europe 54520 LAXOU

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Retrouvez nos conditions générales de formation et notre règlement intérieur en ligne sur biograndest.org/se-former/