

Boulangerie et viennoiserie (1 semaine)

Du 9 au 13 février 2015

Mettre en œuvre une petite production de pains et de viennoiseries

Objectifs

- Identifier les différentes farines et les travailler
- Maîtriser les techniques de fabrication et de cuissons de divers pains et viennoiserie
- Maîtriser les pâtes, la panification, la fermentation, la cuisson

Programme de formation

- Caractéristiques des différentes matières premières utilisées (farines, levures)
- Panification, fabrication spécifique à chaque farine
- Etude des différents types de pains traditionnels (céréales, bio, de campagne, de mie...) et spéciaux (au fromage, aux noix, pain "déco")
- Démonstration par le formateur des techniques et recettes
- Panification et pétrissage
- Façonnage (différentes formes de pains et de viennoiseries)
- Fermentation (levure, levain, etc.)
- Cuisson (four classique de cuisine, four de boulanger, four à bois)
- Diverses épices, condiments et légumes incorporés dans le pain
- Vocabulaire technique et matériel liés à l'activité

Informations pédagogiques : Vincent GRÊLÉ

Modalités :

Théorie et technologie en début de module
Démonstration par le formateur des techniques et recettes
Mise en application des recettes par les stagiaires

Durée de la formation : 35h (1 semaine)

Lieux de la formation :

Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord

Les formations

Mise en valeur des produits des terroirs
Respecter la saisonnalité des produits locaux
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux

Tarifs et financements

Coût de la formation: 350 € module de 35 heures
Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif

Informations administratives : Françoise HEYRAUD