



BOULANGERIE VIENNOISERIE



OBJECTIFS

Fabriquer du pain de qualité et maîtriser le travail sur levain.
Apprendre le goût du bon pain.

PAINS DE TRADITION : pains sur levain, sur poolish, pâte fermentée, ...

Public visé :
Boulangers, pâtisseries.

Pré-requis :
Niveau professionnel confirmé.

PROGRAMME

- Appellation des différents produits.
- Réaliser de nombreux pains sans aucun additif.
- Pains sur levain, pains de campagne, de seigle, complets, aux aromates, aux olives, ...
- Pains décorés.
- Approche de la législation.

ENCADREMENT

Professeurs expérimentés, reconnus par leurs pairs, pédagogues, primés dans des **Concours Nationaux et Internationaux** et, pour certains, **Meilleurs Ouvriers de France**.

DATES ET TARIFS

Se reporter aux *Calendrier et Tarifs des stages* à la rubrique "**Boulangerie, viennoiserie**".

NATURE ET DUREE

Perfectionnement professionnel.
4,5 jours = 35 heures

EXEMPLES DE RECETTES DU STAGE

Pain paysan sur levain

Pain de campagne sur levain naturel

Pain brié

Baguette sur pâte ou sur poolish

Pain à l'huile

Pain aux céréales sur levain

Roulé aux germes de blé

Pain meule

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Stages basés sur la pratique des techniques et la réalisation de recettes d'application par les candidats. De ce fait, le nombre de participants est **limité à 12 par session**.

Les cours sont animés en français avec une possibilité de support en anglais.

FIN DE STAGE

Une **Attestation de Stage** nominative est remise en fin de cours.

Un relevé de présence est joint à la facture.