



PAINS AU LEVAIN NATUREL ET TRADITION

**Joël DEFIVES - MOF Boulanger 2004
Et Champion d'Europe Boulanger 2003**

Dates : Lundi 23 septembre 2019 et mardi 24 septembre 2019

Public et Prérequis : Professionnels boulangers, pâtisseries.

Objectifs :

- Remise en question des gammes et évolution des techniques
- Mise en place de nouveautés
- Compréhension des mises en œuvre approche technologique
- Gain de temps et optimisation des moyens

CONTENU DE FORMATION

1^{er} JOUR :

Pain de campagne et ces formes
Pain d'épautre
Tourte de seigle
Tourte de meule
Pain à la farine de sarrasin et graines
Pain de partage aux fruits
La baguette au levain
Pain nordique aux graines

2^{ème} JOUR :

Pain de Lodève
Ciabatta
Couronne tigrée
Pain aux graines
Focaccia aux herbes
Pain rustique
Pastis landais
Brioche à l'ancienne

➤ Outils, Moyens Pédagogiques :

- Supports visuels sous forme de fiches techniques
- Démonstrations explicatives exécutées par l'intervenant
- Mise en application pratique par les stagiaires

➤ ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Proposer des produits finis aux visuels raffinés
- Reproduire les recettes vues en stage

Le + de la formation

Toutes les techniques et réalisations sont adaptées aux spécificités locales. Ce stage permettra d'offrir à vos clients une présentation raffinée de vos pains et d'élargir la variété.

COÛT : 569 € / Pers

DUREE : 16h soit 2 jours

HORAIRES : 13h-21h

Possibilité de prise en charge : Artisans : remboursement FAFCEA ; Salariés : OPCO ; Demandeurs d'emploi : AIF

LIEU : URMA de Sainte Clotilde : Avenue Stanislas Gimart BP 30312 – 97494 Ste Clotilde Cedex _ Tel : 0262 28 18 30

Courriel : emilie.riviere@cma-reunion.fr ; roselyne.coindevel@cma-reunion.fr ; elodie.ramin@cma-reunion.fr

sous le numéro 98970229897 auprès de la préfecture de la Réunion