

Atelier boulangerie : les pains originaux

Le bon goût du pain d'autrefois !



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Réalisez des gammes complètes et rationnelles de pains en suivant les dernières tendances de fabrication et de cuisson en four traditionnel.

PROGRAMME :

Réalisation de pains à la levure boulangère, tels que :

- Baguette tradition française.
- Pains rustiques.
- Pain vitalité.
- Pain norvégien.
- Pain au chanvre.
- Pain Khorasan.

Formateur : Monsieur Vincent Devos.

Formateur à l'efp et artisan boulanger depuis plus de 20 ans.

La philosophie de Vincent Devos, c'est : *"la rencontre entre la saveur des produits choisis avec soin et l'excellence d'un savoir-faire artisanal"*.

objectif

- Maîtrisez le pétrissage et la cuisson de pains originaux 100% "home made".
- Apprendre à travailler des produits bruts, locaux et fermiers en respectant le cycle des saisons.
- Rationnaliser les quantités et optimiser l'organisation et le temps de production.

Détails sur la formation:

Public cible

Toute personne intéressée par la fabrication de différents pains et ayant (si possible) une petite expérience dans la fabrication des levains.

PREREQUIS :

- Ne pas être allergique à la farine.
- Avoir suivi l'atelier initiation aux levains, est VRAIMENT un plus.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 75 €

Durée: 4h00

Dates:

- 15-02-2025
- 24-05-2025

Horaire :

le samedi de 9h00 à 13h00

Places: Min. 8 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Matériel :

Ne pas être allergique à la farine
Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.

Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).
Prévoir un contenant pour emporter vos préparations.

Le coût de la formation est à payer à l'inscription.

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?

Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.