



Panification des farines de seigle, petit épeautre et blés de pays

28/01/2024

Meurthe et Moselle (54)

Formation Professionnelle

Durée : 7 heures soit 1 jour(s)
 Intervenant(s) : Dominique Simonet, formateur expert en boulange chez Paniconseil
 Pré-requis : Aucun

Objectif de la formation :
 Maîtriser les enjeux technique de la panification de 3 espèces céréalières : seigle, petit épeautre et blés de pays

	Adhérent	Non-adhérent
	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire contributeur VIVEA	-	-
Stagiaire non contributeur VIVEA	231,00 €	346,50 €
Demi-Tarif	115,50 €	173,25 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations biograndest.org/se-former

Méthodes pédagogiques :
 La session se déroulera dans un fournil (aménagé avec des chaises), pour permettre d'articuler les parties pratiques et théoriques. Démonstration de pétrissage, échanges entre pairs, expertise de Dominique Simonet.

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

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

Date	Lieu	De	À	Contenu
28/01/2025	Lorraine	9h00	12h30	Remplissage des questionnaires d'auto-évaluation Démonstration participative de frassage et de pétrissage des différentes farine. Pendant le pétrissage : présentation du programme, tour de table des attentes, rappel des différentes recettes qui seront utilisées; Rappel des paramètres d'une panification réussie; Caractéristiques techniques des farines de seigle, petit épeautre et blés de pays; Echanges de savoirs et de pratiques : chaque stagiaire explique une recette de pain (de seigle, petit épeautre ou blés de pays) qu'il maîtrise : critères d'un pain "réussi", équipements du fournil, recette et étapes du début de fabrication (frassage et pétrissage). Suivi de la fermentation et des pH.
28/01/2025	Lorraine	13h30	17h00	Atelier de façonnage : chaque stagiaire expérimente le façonnage sur des pâtons pétris le matin. Spécificités du façonnage avec les farines de seigle, petit épeautre et blés de pays. Echanges de savoirs et de pratiques : chaque stagiaire explique la fin de la fabrication de sa recette expliquée le matin (partie façonnage et cuisson). Suivi de la fermentation et des pH; Réglage du four, enfournement, cuisson; Présentation de quelques recettes de "farines spéciales"; Défournement, évaluation gustative et visuelle, comparatif des produits finis et des méthodes. Bilan de la formation et questionnaire de satisfaction

REPAS TIRE DU SAC

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



Association Bio en Grand Est
 SIRET : 839 088 085 00031
 Déclaration d'activité n° 44540375054 / Préfet Région Grand Est
 Retrouvez nos Conditions générales de formation et notre Règlement intérieur en ligne sur biograndest.org/se-former/

Bulletin d'inscription à la formation : **Panification des farines de seigle, petit épeautre et blés de pays**

NOM - Prénom :
 Mail :
 Tél. :
 Date de naissance :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le 14/01/2025
yoan.michaud@biograndest.org
 Bio en Grand Est, espace Picardie, avenue de l'Europe 54520 LAXOU

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

- chef d'exploitation
- Conjoint(e) collaborateur(trice)
- Aide familiale
- Cotisant(e) solidaire
- Salarié(e)
- Autre – précisez :

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