

FORMATION PROFESSIONNELLE



Bio en Grand Est



Initiation à la transformation boulangère des variétés paysannes

Mardi 5 décembre 2023

Marne (51)

Indice de satisfaction des stagiaires : Nouvelle formation

Durée : 7 heures soit 1 jour
Intervenant(s) : Dominique Simonet, conseiller formateur en boulangerie, PaniConseil

Pré-requis : Aucun

Objectif de la formation :

S'initier à la transformation boulangère des variétés de pays afin d'introduire ou d'augmenter la proportion des variétés paysannes sur sa ferme.

Méthodes pédagogiques :

La session se déroulera dans un fournil pour permettre d'articuler les parties pratiques et théoriques. Démonstration de pétrissage, ateliers de mise en pratique pour le façonnage, dégustation, échanges entre pairs, apports théoriques en salle.

Moyens d'évaluation :

Questionnaire d'auto-évaluation en entrée et en sortie de formation. Tour de table.

	Adhérent	Non-adhérent
	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire contributeur VIVEA	-	-
Stagiaire non contributeur VIVEA	224,00 €	336,00 €
Demi-Tarif	112,00 €	168,00 €

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

Responsable de la formation : PARANT-SONGY Aurélie
aurelie.songy@biograndest.org
06.88.28.37.68

Co-animation de la formation : HIVER Agathe, Animatrice à l'ARDEAR Grand Est
ardeargrandest.cn@gmail.com

Programme de la formation :

05/12/2023 Matougues (51)	<p>Matin : Démonstration de pétrissage de variétés anciennes.</p> <ul style="list-style-type: none">- Quelles recettes de panification sont adaptées aux variétés anciennes ? Discussion autour des types de farine et des méthodes de panification.- Comment s'adapter à différentes farines et à différents mélanges de variétés anciennes ?- Approche de la panification selon Thomas Tefri-Chambelland- Approche de Christian Rémésy et du Respectus panis- Témoignages et partage d'expériences autour de l'utilisation des variétés paysannes : Pourquoi les utiliser ? Comment sont-elles perçues par les clients ? Comment communiquer dessus ? <p>Après-midi : Atelier de mise en pratique pour le façonnage. Spécificités du façonnage avec des variétés paysannes.</p> <ul style="list-style-type: none">- Echanges autour de l'intérêt sociétal d'utiliser des variétés paysannes : Qu'est-ce qu'une variété paysanne ? Quel intérêt social des variétés paysannes ? Quel intérêt environnemental ?- Aspects financiers pour la mise en place d'un atelier de panification.- Dégustation de plusieurs pains et comparaison entre pains aux variétés paysannes, et pains aux variétés modernes.
------------------------------	--

Formation co-organisée avec l'ARDEAR Grand Est.

Inscriptions souhaitées avant le : 24/11/2023

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 de 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 : **Initiation à la transformation boulangère des variétés paysannes**

NOM - Prénom :

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

Mail :

chef d'exploitation

Tél. :

Conjoint(e) collaborateur(trice)

Date de naissance :

Aide familiale

Cotisant(e) solidaire

Salarié(e)

Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le 24/11/2023

aurelie.songy@biograndest.org

Bio en Grand Est, Complexe agricole du Mont-Bernard, Bât. France Luzerne,

Route de Suippes, 51000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE

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