



**DÉVELOPPEZ VOTRE TECHNIQUE ET MAÎTRISE
DU FOUR À BOIS
SUR UNE GAMME DE PAINS
& VIENNOISERIES TRÈS SPÉCIFIQUES**

Du Lundi 28 au Mercredi 30 Août 2023

FOUR À BOIS À 4 MAINS

Levain - Bio - Cuisson au four à bois

par Sébastien CHEVALLIER - Meilleur Ouvrier de France Boulanger

&

Guillaume GIRONDE - Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret

STAGE PRO Du 28 au 30 Août 2023

FOUR À BOIS À QUATRE MAINS
Levain - Bio - Cuisson au four à bois



Animé par :
Sébastien CHEVALLIER
Meilleur Ouvrier de France
Boulangier
&
Guillaume GIRONDE
Formateur en Boulangerie
École Christian VABRET



Renseignements & Inscriptions : formation@efbpa.fr / 04 71 63 48 02

Sébastien CHEVALLIER et Guillaume GIRONDE vous donnent rendez vous pour développer votre Technique et maîtrise du four à bois sur une gamme de pains et viennoiseries très spécifiques !

Les Produits à réaliser :

*** Les Pains :** Pain au Sarrasin / Khorasan / Tourte de meule T80/T110 / Pain de seigle / Petit épeautre / Pains nutritionnels (fibré, pois chiche, quinoa ...) / Pain à l'ancienne (pétrissage naturel) / Pain au levain (faible ensemencement – pétrissage manuel) / Pavés aux graines de lin / Pain à la farine de châtaigne sur empois au levain / Focaccia / Fougasse aux olives

*** Les Viennoiseries :** Pain de mie / Pain de mie aux graines / Pain de mie complet / Fouace / Brioche aux pralines / Pain d'épices

**Pour consulter le programme
détailé, cliquez sur l'affiche ci-
dessus**



Artisans ou salariés, n'oubliez pas votre OPCO vous finance 2 stages/an alors profitez-en !

JE M'INSCRIS

LIEN CPF

Découvrez toutes

nos formations en

Cuisine

Découvrez toutes

nos formations en

Pâtisserie

Découvrez toutes

nos formations en

Boulangerie

Renseignements et Inscriptions

Nous nous tenons à votre disposition pour toutes informations complémentaires

En Cuisine :

04 71 63 81 63



contact@efbpa.fr

En Pâtisserie :

04 71 63 48 02



accueil@efbpa.fr

En Boulangerie :

04 71 63 48 02



formation@efbpa.fr