

LE TRAVAIL DU PAIN AU LEVAIN ADAPTÉ A L'ENTREPRISE !

Du Lundi 12 au Mercredi 14 Février 2024

LE PAIN AU LEVAIN AU QUOTIDIEN

Travail d'entreprise

par Patrick BOURGADE - Formateur en Boulangerie à l'École Christian Vabret

&

Clément BELLEGARDE - Artisan Boulanger à Alès



STAGE PRO Du 12 au 14 Février 2024

**LE PAIN AU LEVAIN AU QUOTIDIEN
TRAVAIL D'ENTREPRISE**



Animé par :
Clément BELLEGARDE
Artisan Boulanger
&
Patrick BOURGADE
Formateurs en Boulangerie
École Christian VABRET

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

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

*Le levain est l'avenir de la boulangerie
artisanale.*

*Délaissé par la profession au profit de la
levure, le levain est pourtant une pièce
maîtresse de l'échiquier du boulanger.*

*Ce stage vous donnera les clés de la
gestion du levain au quotidien en
production, et c'est également
l'occasion de voir plusieurs techniques
de pétrissage et de fermentation qu'il
offre, au travers de farines natives, sur
meule de pierre, avec ou sans gluten.*

Les Produits à réaliser :

- Seigle avec levain de seigle en pointage bac
- Petit épeautre avec levain de petit épeautre
- Khorasan avec levain de seigle
- Sarrasin avec levain de seigle
- Rouge de Bordeaux avec levain de seigle
- Pains T65 avec levain de blé aux fruits
- Pain avec levain de blé à la farine de quinoa
- Pain avec levain de blé à la farine de poids chiches

- Pain T80 avec levain de blé et déclinaisons possibles : graines, fibres (avec du son de seigle), châtaigne, maïs...



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

**JE RÉSERVE MA
PLACE**

Vous trouverez en pièce jointe le bulletin d'inscription à nous retourner.

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



Ecole Christian Vabret
Avenue du Garric, 15000, Aurillac