

## **REMISE A NIVEAU ET INITIATION A LA BOULANGERIE - 1 SEMAINE pour connaître les bases de la boulangerie !**

Plusieurs fois dans l'année l'École Christian Vabret Boulangerie Pâtisserie Cuisine propose une semaine d'initiation pour les amateurs et passionnés de boulangerie

Des amateurs de toute la France sont venus se former à l'École CHRISTIAN VABRET et se sont plongés pendant 1 semaine dans l'univers de la boulangerie grâce à Patrick BOURGADE - formateur en Boulangerie de l'École. Le leitmotiv de cette semaine : se faire plaisir et découvrir les secrets de la boulangerie Française !

Durant cette formation riche et intense les stagiaires découvrent de nombreux produits de base tels que le pain de tradition française, le pain courant, le pain de campagne, les croissants, les pains au chocolat, le pain de mie .... Mais ils ont aussi l'occasion de voir d'autres produits tels que la tourte de seigle, le pain petit épeautre, la tourte au levain, la foccacia ...

Sous les conseils avisés de Patrick BOURGADE, Les stagiaires se sont même amusés à lancer un levain liquide !

Cette formation permet d'éveiller la curiosité et la passion ou bien pourquoi pas de valider le choix d'une formation future.

Félicitations à tous pour cette semaine intense en apprentissage et pour cette belle production !