

S'initier à la boulange

1 jour

Symbole de vie et de partage, le pain est ancré dans notre culture et notre mémoire collective. Aujourd'hui, chacun peut faire vivre ce patrimoine, en gardant ce savoir-faire vivant ancestral que nos aïeux ont transmis de générations en générations. Faire son pain est une démarche très accessible qui permet d'obtenir un produit nutritif essentiel à une alimentation saine et équilibrée. Ensemble, nous fabriquerons un pain de qualité avec des farines biologiques, un levain naturel, pétri à la main et cuit au feu de bois. Chaque stagiaire repartira avec son pain.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Savoir choisir des farines de qualités
- ✓ Maîtriser les bases de la panification
- ✓ Poser les bonnes questions à son artisan ou paysan boulanger
- ✓ Créer et entretenir son levain au quotidien

Au programme

- ✓ Les différentes étapes de la panification
- ✓ Gérer les différents paramètres pour contrôler les fermentations
- ✓ Observation des levées
- ✓ Appropriation du matériel nécessaire
- ✓ Choix des farines et d'un four
- ✓ Cuisson et température



Notre méthode pédagogique

Cours en salle et cuisson dans un four mobile à l'extérieur
Jeux coopératifs pédagogiques



Votre formateur

Jean-Marc Fauré



Public

Débutants ou amateurs souhaitant améliorer leurs connaissances



INFORMATIONS PRATIQUES

10 juillet

Lablachère (Ardèche)

Durée : 1 jour, 7 heures

Horaires : 9h à 17h30

Tarif : 60 € (+adhésion)

Tarif conventionné ou solidaire : nous contacter

Repas : non inclus, à apporter

Hébergement : non inclus
(liste d'hébergements fournie)