



FORMATION

PANIFIER DES BLES DE PAYS A LA FERME
Pratiques boulangères
et construction de connaissances

Dimanche 8 et lundi 9 avril 2018

St-Jean-d'Héran (38) / Les-Côtes-de-Corps (38)

Intervenant : Philippe Roussel (Triptolème)
enseignant en technologie céréalière, meunière et boulangère

Programme

Dimanche

9h – 18h

Accueil, tour de table et présentation des participants

Atelier pratique de panification : réalisation de pâtes et cuisson

Éléments théoriques : caractérisation de la pâte, comportement des blés en mouture, caractérisation et comportement de la pâte

Lundi

9h – 17h

Observation, caractérisation, analyse sensorielle des pains faits la veille

Éléments théoriques : phénomènes physico-chimiques de fermentation et cuisson

Les horaires peuvent varier en fonction de l'enfournement des pains.

Infos pratiques au verso.

Infos pratiques

– Lieu –

Dimanche - Fournil de Sophie :

Ferme de la salamandre - Les Rives – 38710 St Jean-d'Héran - tél : 04 76 34 98 68

Logement dans un gîte au Hameau des Pâques (25 min en voiture)

Lundi – en salle (gîte):

Hameau des Pâques – 38970 Les Côtes de Corps

Transport : des possibilités de covoiturage vous seront proposées d'ici là

Repas : Apporter des repas à partager pour le dimanche midi, dimanche soir et lundi midi. Plus de détails ultérieurement.

Hébergement : Pour l'hébergement, apportez draps et/ou duvets, il y aura des dortoirs sur place. N'hésitez pas à demander plus de détails. L'hébergement sera a prix libre.

Modalités de formation

Durée du stage : 14h00

Pré-requis : Cette formation est destinée aux personnes ayant déjà une expérience de panification. Elle est destinée aux contributeur.rices de VIVEA, porteurs de projet y compris. Dans les autres cas, nous contacter.

Objectifs : acquérir des connaissances théoriques sur les phénomènes de transformation boulangère (mouture, pâte, fermentation, cuisson). Savoir observer et adapter sa pratique en fonction des différents paramètres étudiés.

Méthodes pédagogiques : Apports de connaissances en salle et mise en pratique avec la réalisation de pain, échanges entre participants et questions réponses avec le formateur

Mode d'évaluation de la formation : Questionnaire individuel et remise d'une attestation en fin de formation.

Inscription obligatoire. Attention : le nombre de place est très limité !

Inscriptions et infos complémentaires

Léa Bernard - Responsable de stage

Projet semences et diversité animale

ARDEAR Rhône-Alpes - 58 rue Raulin 69007 LYON

04 72 41 79 22

ardear.semences@wanadoo.fr

