

Paysan boulanger: CHANGEMENT DE DATES!

Perfectionnement à l'élaboration de son pain et initiation aux biscuits

Objectifs

Amélioration de sa technicité

Contenu

CHANGEMENT DE DATES!!

Première journée : Perfectionnement dans la fabrication de son pain

Objectifs : Comprendre les facteurs d'influence de la fabrication de son pain

Contenu :

- Réalisation par les stagiaires et leur propre pain avec leurs ingrédients (farines de leur production, levain), leur recette (proportion) et leur technique propre (temps de repos, pointage, etc).
- Analyse de leur technique et recette (comprendre leur fonctionnement)
- Analyse des résultats obtenus (points forts et points faibles)
- Détermination des points d'amélioration possibles.

Moyen pédagogique : mise en pratique dans un fournil et intervention oral.

Deuxième journée : Diversification de sa production (réalisation de pâtisserie fermière)

Module 1:

Objectifs : Comprendre les aspects généraux de la fabrication des bases dans la composition des pâtisseries

Contenu :

- Principes et méthodologie de mise en œuvres de différentes recettes de base
- Présentation de différentes résultantes à partir de recettes de base
- Mise en œuvre de différentes méthodes de réalisation
- la relation et le rôle des ingrédients dans la fabrication
- les associations d'ingrédients possibles

Temps : 2h00

Moyen pédagogique : intervention orale, question-réponse.

Module 2 :

Objectifs : mise en pratique : élaborer ses propres créations à partir des recettes de base

Contenu :

- Réalisation de différents produits par les stagiaires :
 - mise en œuvre individuelle et personnalisé à partir d'une recette de base
 - élaboration de différents mélanges/associations
 - cuisson, dégustation
- Analyse des résultats : détermination des points forts et des points faibles et leur(s) cause(s) possible(s).

Temps : 5h00

Moyen pédagogique : mise en pratique dans un fournil et intervention oral.

Dates, lieux et intervenants

08 avr 2013

09:00 - 17:00 (7hrs)

Au fournil d'écopain

81 700 APPELLE

Christian Laurens

13 mai 2013

09:00 - 17:00 (7hrs)

Au fournil d'écopain

81 700 APPELLE

Christian Laurens

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 08/04/2013

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

En préparation. Si vous êtes intéressé, merci de contacter l'ADEAR 82

Plus de renseignements

ADEAR 82

274 rue Gustave Jay

82 000 Montauban

Tel: 05 63 93 57 46

adear.82@orange.fr

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))