

# Paysan boulanger: CHANGEMENT DE DATES!

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

### Objectifs de la formation

Amélioration de sa technicité

### Déroulé

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 \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

### 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