



Formation 2 jours

Paysan boulanger: pains spéciaux et viennoiseries

OBJECTIF

Comprendre et apprendre les techniques de base de la viennoiserie et des pains spéciaux pour permettre aux paysans boulangers de diversifier leur production.

PROGRAMME

- Comprendre la panification avec différentes céréales: maîtriser les bases de la panification, connaître les différentes qualités et caractéristiques des farines spéciales, identifier et savoir gérer les paramètres à prendre en compte pour la panification avec les farines autre que la farine de blé, savoir reconnaître la qualité et les causes des défauts des pâtes et produits finis
- Élaborer son pain avec des farines spéciales: mise en pratique des éléments théoriques (chaque stagiaire réalise un ou plusieurs pains spéciaux), étude de la qualité sur les produits réalisés.
- Comprendre les aspects généraux de la fabrication des viennoiseries et mise en pratique du façonnage des viennoiseries « classiques » (croissants-chocolatines) : connaître les différents mélanges d'ingrédients, les temps d'attente et le façonnage à la main

Lundis **23 et 30 octobre** 2017
De 9h00 à 17h00

A **Molières** (82- Tarn et Garonne), au fournil de Miguel Coulon

Intervenant: Patrick Blondeau-paysan boulanger et formateur

Repas tiré du sac! Les stagiaires nourrissent l'intervenant



BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION : Paysan boulanger: pains spéciaux et viennoiseries

DATES : Lundis 23 et 30 octobre 2017

NOM : **PRENOM :**

ENTREPRISE :

ADRESSE :

CODE POSTAL : **COMMUNE :**

TELEPHONE : **COURRIEL :**

DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) :

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

- Chef d'exploitation
- Cotisant(e) solidaire
- Porteur de projet
- Salarié(e)
- Autre, précisez.....

Bulletin à renvoyer à :



ADEAR 82- 16 rue Jacques Cartier-
82 000 Montauban
ou adear.82@orange.fr

Plus de renseignements: 05 63 93 57 46

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

REPAS



Pique-nique partagé: chacun amène de quoi faire un repas partagé et nourrir l'intervenant. Pensez à votre verre, assiette et couverts!

COMMENT VENIR?



La formation aura lieu au fournil de Michel Coulon, à St Christophe- 82 220 Molières.

Quelques précisions:

Dans le sens Montauban- Molières, à Molières traverser le village. Au rond- point: prendre à droite direction St Christophe (entre la caserne des pompiers et la maison de retraite) ensuite faire environ 5 km tout droit sans s'occuper des autres petite routes. Arriver à un premier panneau St Christophe (de couleur rouille) sur votre droite, le passer, voir à gauche un autre panneau indiquant Eglise, après celui ci prendre la deuxième à gauche (vers la RD 69). Faire environ 1.2 km. Arrivé au dessus de la cote, prendre à gauche le chemin en castine très caotique. En haut prendre à droite (panneau ferme bio): la boulangerie est en bas du bâtiment.

MATERIEL NECESSAIRE



Chaque stagiaire devra se munir de:

- un coupe pate
- un rouleau
- un tablier
- un torchon

- un grand couteau (couteau d'office)
- une bassine/saladier (max 20 cm diamètre)
- des chaussures adaptées (propre et pas de botte!)

BONUS



Sur la ferme, nous pourrons observer le trieur- séparateur et la décortiqueuse de la CUMA des 12 petits épeautre.

FORMATION PROFESSIONNELLE

Paysan boulanger: pains spéciaux et viennoiseries

INFORMATIONS PRATIQUES :

- Public: agriculteur en activité ou porteurs de projet candidats à l'installation en agriculture.

- Pré-requis: Aucun

- Coût et prises en charge

Coût de la formation : 280€. La totalité du coût de la formation peut être pris en charge par VIVEA pour les personnes éligibles (agriculteurs et porteurs de projet).

Porteurs de projet en phase d'installation : Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Pour cela, une attestation d'éligibilité doit être demandée au "Point Accueil Installation" de la Chambre d'Agriculture de votre département

- Le stage sera validé par la délivrance d'une attestation de formation.

- Responsable de stage: Maud Léonard-05 63 93 57 46

- Formation organisée par l'ARDEAR Midi-Pyrénées, N°OF: 73820033782

