

FORMATION

Fermentation au levain, mes pains du quotidien.



COLAGNE
le moulin

Du 20 au 21 octobre 2026

INTERVENANT : Alexandre LAUMAIN

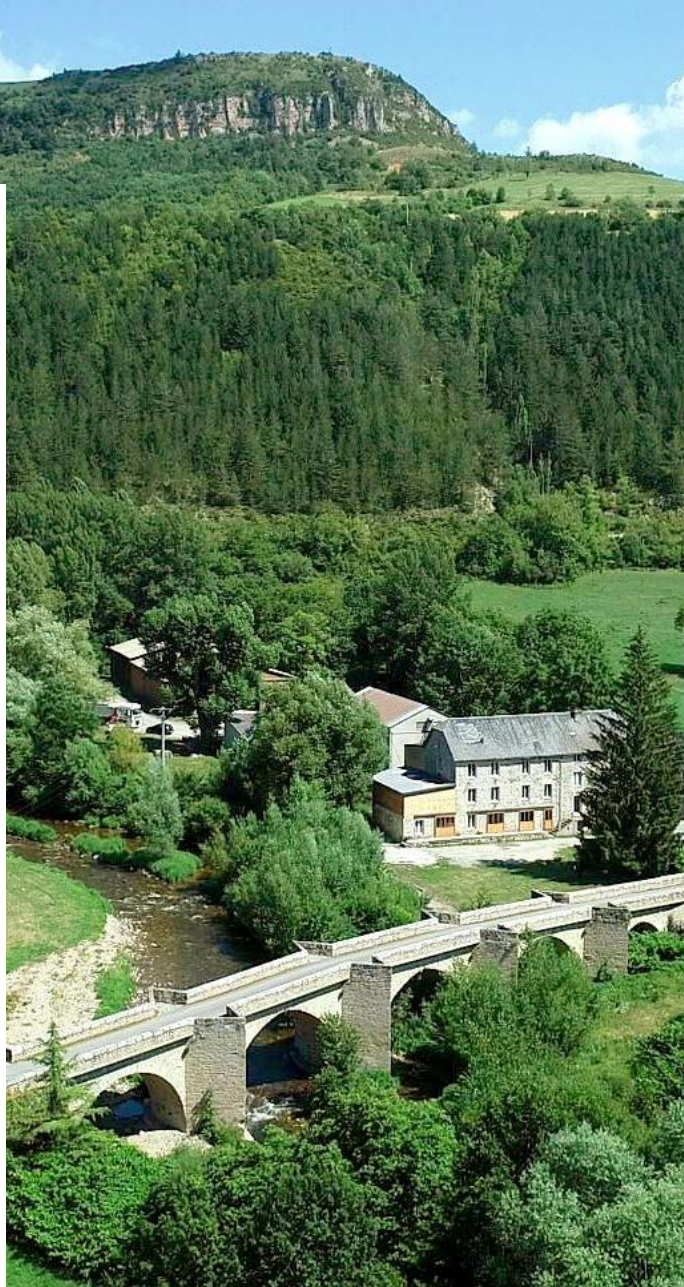
MOF Boulanger 2023

Comprendre, tester et maîtriser la panification au levain avec les farines biologiques ou conventionnelles écrasées sur meule de pierre.

Cette formation technique s'adresse aux boulangers confirmés souhaitant approfondir la panification au levain.

Vous travaillerez une large gamme de farines biologiques (Blé Tendre, Petit Epeautre, Seigle, Blé dur), selon des différentes méthodes (levain dur ou liquide) et techniques de fermentation (direct et différé J+1).

L'accent est mis sur la simplicité des méthodes et la maîtrise du processus par les prises de températures et la mesure du pH. Une approche rigoureuse, accessible et reproductible en fournil.



FERMENTATION AU LEVAIN, MES PAINS DU QUOTIDIEN

OBJECTIFS :

À l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Organiser de manière optimale sa production de pains au levain
- Connaitre les spécificités des différentes farines/céréales en panification
- Comprendre les fondamentaux technologiques de la fabrication au levain

CONTENU :

- **MODULE 1 : Fondamentaux de la boulangerie (durée indicative 2H)**
 - **Connaissances théoriques** (matières premières, processus de panification, hygiène et sécurité alimentaire).
 - **Applications pratiques** : reconnaissance organoleptique des produits, calcul des recettes, mise en pratique des règles d'hygiène.
- **MODULE 2 : Techniques de pétrissage (durée indicative 2H)**
 - **Connaissances théoriques** : méthodes de pétrissage, bon développement du réseau glutineux, signes de reconnaissance d'une pâte bien pétrie.
 - **Applications pratiques** : pétrissage manuel et mécanique, adaptation selon type de pains et de farines, contrôle qualité de la pâte.
- **MODULE 3 : Fermentation et pointage (durée indicative 3H)**
 - **Connaissances théoriques** : processus de fermentation, facteurs influençant la fermentation, réguler son levain en fonction de l'organisation de l'entreprise.
 - **Applications pratiques** : contrôle de fermentation, adaptation selon les conditions climatiques, dépannage des incidents et fabrication de différentes pâtes au levain.
- **MODULE 4 : Façonnage (durée indicative 3H)**
 - **Connaissances théoriques** : techniques de façonnage selon les formes des pains et les farines utilisées, importance du serrage, respect des temps de détente.
 - **Applications pratiques** : façonnage batards, boules, pains spéciaux, techniques de lamage, pains spéciaux, mise en forme artistique.
- **MODULE 5 : Apprêt et cuisson (durée indicative 2H)**
 - **Connaissances théoriques** : gestion de l'apprêt, programmation des fours (températures et buée).
 - **Applications pratiques** : contrôle d'apprêt, enfournement, gestion cuisson selon types de pains, défournement optimal
- **MODULE 6 : Perfectionnement et analyse produit fini (environ 2H)**
 - **Connaissances théoriques** : techniques M.O.F, analyse qualité produits finis, points critiques à modifier selon la dégustation désirée.
 - **Applications pratiques** : analyse visuelle des pains, dégustation des produits et résolution problèmes complexes.

PRODUITS REALISES :

Tourte T80, Pain au Blé Dur, Tourte de Seigle, Petit Epeautre T80, Pain au Sarrasin, Rouge de Bordeaux, Pain de Lodève, Pain aux graines, Pain de Campagne, Pain aux Fruits.

PUBLIC :

Chef d'entreprise, ouvrier boulanger, équipe commerciale

PRE REQUIS :

Maîtrise de la panification au levain et de la technologie professionnelle

METHODES PEDAGOGIQUES :

Méthode participative

INTERVENANT:

Alexandre LAUMAIN

LIEU : Fournil du Moulin de Cologne

DATE : Du 20 au 21 octobre 2026

DUREE : 2 jours

TARIF : 800€ HT – 960€ TTC

RESSOURCES MOULIN :

Farines pour démonstration, fiches recettes et livret technique

MATERIEL :

Fournil avec tout l'équipement nécessaire à la panification

MODALITE ET ACCES :

Formation dispensée en présentiel et éligible au financement par l'OPCO (sans subrogation), sous réserve d'obtention de la certification Qualiopi en Juillet 2026.

Inscription par mail à l'adresse :

formation@moulindecologne.fr

Ou en [cliquant ici](#)

DELAIS D'ACCES :

Les différentes dates de formations sont définies à l'avance. Le planning des formations est disponible sur notre site internet et sur demande. Les inscriptions sont possibles, en fonction des disponibilités, jusqu'à 7 jours avant le début de la formation.

ACCES PSH :

Nous proposons un accompagnement personnalisé et des solutions alternatives pour les personnes en situation de handicap. Nous contacter : formation@moulindecologne.fr

Modalité d'évaluation et dispositif de suivi :

- Feuilles de présence
- Echanges oraux en début de formation
- Travaux pratiques et mises en situation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Contact : Moulin de Colagne - Chemin du grain, Chirac - 48100 BOURGS-SUR-COLAGNE
04 66 32 70 03 - formation@moulindecolagne.fr - www.moulindecolagne.fr

Numéro SIRET : 35352341800013 – Numéro de déclaration d'activité de formation : 76480041648 auprès du Préfet de la région Occitanie