

FORMATION

PERFECTIONNEMENT A LA BOULANGERIE : Niveau 2 - intermédiaire

COLAGNE le moulin

Le 12 février 2027

INTERVENANT : Guillaume GIRONDE

Guillaume Gironde

Renforcer ses connaissances en boulangerie, mieux appréhender les farines biologiques ou conventionnelles écrasées sur meule de pierre.

Cette formation technique s'adresse aux particuliers qui font régulièrement du pain chez eux et souhaitent approfondir leurs connaissances en boulangerie et plus précisément la panification des farines écrasées sur meule de pierre .

Ensemble, nous irons plus loin dans la maîtrise des farines biologiques (blé tendre, petit épeautre,...) en expérimentant des méthodes de fermentation avancées (levain liquide naturel, pâtes fermentées). De la conduite précise des pousses jusqu'à l'optimisation du pétrissage et de la cuisson, vous affinerez votre toucher de pâte et vos gestes techniques..

Nous aborderons ensemble les différentes étapes de la panification, le choix des matières premières et différentes méthodes de fermentation.

PERFECTIONNEMENT A LA BOULANGERIE :
Niveau 2 - intermédiaire

OBJECTIFS :

- Identifier différentes céréales panifiables et leurs caractéristiques (blé tendre, petit épeautre, seigle… (1a : Connaissance)
- Choisir et expliquer une méthode de fermentation. (1b : Compréhension)
- Utiliser de la levure, de la pâte fermentée et de la levure ou du levain (liquide ou dur) comme agents de fermentation dans différentes recettes. (2 : Application)
- Comparer les produits réalisés selon différentes méthodes de fermentation. (3a : Analyser)
- Comprendre les différentes étapes de la panification. (3b : Compréhension)

CONTENU :

- **La mouture sur meule de pierre (aspect technique)**

- Techniques de la mouture sur meule de pierre de silex et le système SODER
- Les différentes propriétés de la farine de meule (physiques, mécaniques, fermentescibles)
- L'aspect nutritionnel et fonctionnel des différentes farines.

- **Les agents de fermentation (comparatif)**

- Pâte fermentée et levure
- Levain dur
- Levain liquide

- **Les étapes de la panification : pétrissage, pointage, division, détente, façonnage, apprêt, cuisson, ressuage.**

- **Produits réalisés :**

- Pain de campagne sur levain dur

- Pain bio à la farine de Petit épeautre bio T80 sur levain liquide (pétrissage manuel).

- Pain de Tradition et sa déclinaison aux graines sur pâte fermentée.

- Pain Bis (farine semi complète T80 ou T110) sur levain dur.

PUBLIC :
Particuliers

PRE REQUIS :
Faire du pain régulièrement chez soi

METHODES PEDAGOGIQUES :
Méthode participative

INTERVENANT:
Guillaume GIRONDE

LIEU : Fournil du Moulin de Colagne
DATE : Le 12 février 2027
DUREE : 1 jour – 7h
TARIF : 120€ TTC

RESSOURCES MOULIN :
Farines pour démonstration, fournil équipé avec le matériel professionnel nécessaire
Fiches recettes et livret technique.

MATERIEL :
Fournil avec tout l'équipement nécessaire à la panification

MODALITE ET ACCES :
Formation dispensée en présentiel et non éligible au financement par l'OPCO.
Inscription par mail à l'adresse : formation@moulindecolagne.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@moulindecolagne.fr

Modalité d'évaluation et dispositif de suivi :

- Echanges oraux en début de formation pour évaluer les prérequis
- Travaux pratique et mise en situation évaluer selon une grille d'évaluation
- Feuilles de présence
- 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