

FORMATION

INITIATION A LA BOULANGERIE
Niveau 1

COLAGNE
le moulin

Le 18 Juin 2026

INTERVENANT : Guillaume GIRONDE

Guillaume Gironde

Découvrir la boulangerie, les farines biologiques ou conventionnelles écrasées sur meule de pierre.

Vous souhaitez vous initier à la boulangerie et apprendre à faire votre propre pain ? Cette formation accessible est conçue pour accompagner les particuliers dans leurs premiers pas en fournil.

Ensemble, nous aborderons les bases pratiques et théoriques indispensables : la découverte des farines sur meule de pierre (blé tendre, petit épeautre...), la compréhension des ingrédients et l'apprentissage de méthodes de fermentation (levain liquide, levure).

Une immersion idéale pour adopter les bons gestes, comprendre le rôle nutritionnel de chaque farine et repartir avec toutes les clés pour réussir facilement vos premiers pains à la maison !

Il s'agit d'aborder les bases pratiques et théoriques de la boulangerie.

INITIATION A LA BOULANGERIE
Niveau 1

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 levure ou du levain liquide 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)**

- Levure
- Pâte fermentée
- Levain liquide

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

- **Produits réalisés :**

- Pain bio à la farine de Petit épeautre bio T80 sur levure(pétrissage manuel).
- Pain bio à la farine de Petit épeautre bio T80 sur levain liquide (pétrissage manuel).
- Pain de Campagne sur pâte fermentée et levure.
- Pain de Mie sur levure.
- Pain d'épices.

PUBLIC :
Particuliers

PRE REQUIS :
Aucun

METHODES PEDAGOGIQUES :
Méthode participative

INTERVENANT:
Guillaume GIRONDE

LIEU : Fournil du Moulin de Colagne
DATE : Le 18 juin 2027
DUREE : 1 jour
TARIF : 120€ 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 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 formati

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