

PROGRAMME

Objectifs

Mettre en œuvre un atelier de paysan boulanger en maîtrisant la conduite des céréales panifiables, la fabrication et la commercialisation des farines et du pain

Contenu

Connaitre la filière et la réglementation de la boulangerie

Du grain à la farine, connaître la technologie de la meunerie

- Les variétés de blé
- Conduite de la culture
- Stockage /conservation
- Le moulin à la ferme
- La mouture
- Les différents types de farine

Découvrir les processus biochimiques et microbiologiques de la panification

- Les ingrédients du pain
- Les fermentations à la levure ou au levain naturel
- Conduite de la panification : température, humidité, temps de fermentation

Découvrir les phases de la panification

- Les différentes phases : mélange des ingrédients, 1^{ère} fermentation, mise en forme, 2^{ème} fermentation, cuisson
- Quelles conditions pour obtenir de bons résultats?

Apprendre la panification au levain naturel et sur levain levure

- La fabrication des levains naturels et du levain-Levure
- Les caractéristiques des ingrédients utilisés
- Mise en œuvre d'une panification au levain naturel et sur levain-Levure
- La cuisson : la mise en chauffe et la maîtrise de la cuisson
- Présentation du matériel utilisé: technologie, investissement
- Résultats technico économiques du fournil: créations de références pour le stagiaire

Méthodes

Exposés, visites, travaux pratiques

Dates - Horaires – Lieu

Durée : 8 jours, du 23 au 27 avril 2018 au Centre de formation de la Chambre d'agriculture et du 2 au 4 mai (ou 14 au 16 mai)

Intervenants

Conseillers spécialisés chambre régionale d'agriculture et organismes professionnels spécialisés. Paysans boulangers

Inscription

Nous contacter au 02 53 46 60 53

**Tarif 700 €
net tva**