

Programme de la formation :

*Formation à la fabrication d'un pain au levain naturel,
pétri à la main et cuit au feu de bois*

→ Journée 1 : Découverte du métier d'animateur boulanger & des premiers gestes de fabrication d'un levain naturel

9h30 : Accueil et présentation de la formation

Présentation des expériences personnelles du métier d'animateur boulanger
Vidéo d'une boulangerie traditionnelle bretonne au feu de bois dans les années

1980 : L'évolution du métier de boulanger

La place de la consommation du pain dans l'alimentation humaine à travers les âges

Les différents contenus de cette première journée

11h-12h30 : Découverte des ingrédients et des différentes phases de la fabrication du pain

Planning des étapes d'une journée de fabrication de pain (de la préparation du levain au pétrissage, façonnage, chauffe du four, enfournement défournement) ; Conseils pratiques et d'hygiène de mise en place d'un atelier accueillant du public.

12h30-13h30 : repas partagé sorti du sac

13h30-17h30 : Le levain naturel sans adjonction de levure à aucun moment de la panification

Histoire de la naissance du levain

Fabrication concrète d'un levain à base de farine biologique et d'eau devant le public

et à chacun(e) de faire l'expérience de son propre levain

Conseils de réalisation du levain qui servira à ensemer la fournée du lendemain

Préchauffe du four aux fagots de bois pour la fournée du lendemain

Observation et conseils des techniques de chauffe du four traditionnel au feu de bois

Qualité et quantité du bois utilisé, préchauffage du four au préalable la veille

Prise de notes et photographies ou films possibles tout au long de la journée

Temps de synthèse et bilan collectif oral de la journée, nettoyage, rangement.

→ Journée 2 : Fabrication concrète du pain

9h30-10h :

Retour sur les expériences de réalisation de chacun suite à l'apprentissage du levain naturel et conseils techniques si besoin

Mise en place de l'atelier de panification

Découverte et observation du pétrissage de la pâte à pain réalisé par le formateur

10h-12h30 :

Atelier de façonnage par les stagiaires de pains nature et au chocolat et nettoyage de l'atelier

12h30-13h30 : Repas partagé sorti du sac

13h30-17h30 : Chauffe du four et cuisson des pains

13h30-15h : Chauffe du four aux fagots de bois (outils et matériel nécessaire et spécifique et conseils de la chauffe autour du four...)

15h-15h30 : Nettoyage du four, préparation et enfournement

16h-17h30 : Défournement, partage et dégustation des pains, nettoyage et rangement du matériel et préparation du levain pour le lendemain.

Prise de notes et photographies ou films possibles tout au long de la journée

Temps de synthèse et bilan collectif oral de la journée, nettoyage et rangement

→ Journée 3 : A chacun (e) sa bonne pâte à pain

9h30-10h30 : Atelier de panification

Chacun(e) pétrit sa pâte à pain - conseils techniques si besoin

10h30-12h30 : Atelier de façonnage des pains pour chaque participant

Création d'une décoration en pâte à sel pour personnaliser chaque pain

Nettoyage de l'atelier

12h30-13h30 : Repas partagé sorti du sac

13h30-16h30 : Chauffe du four et cuisson des pains

13h30-15h : Chauffe du four aux fagots de bois (outils et matériel nécessaire et spécifique et conseils de la chauffe autour du four...)

15h-15h30 : Nettoyage du four, préparation et enfournement

16h-16h30 : Défournement, partage et dégustation des pains, nettoyage et rangement du matériel

Prise de notes et photographies ou films possibles tout au long de la journée -

Transmission de documents divers (recette, diététique ...)

16h30 -17h30 : Temps de synthèse et bilan collectif oral de la journée

→ Journée 4 : Retours sur expériences

9h30-10h : Temps d'échanges sur les expérimentations de chacun(e) pour déterminer ce qui est acquis ou pas, à perfectionner.

10h-12h30 : Pétrissage, façonnage

12h30-13h30 : Repas partagé sorti du sac

13h30-16h30 : Chauffe du four et cuisson des pains

13h30-16h30 : Chauffe du four aux fagots de bois (outils et matériel nécessaire et spécifique et conseils de la chauffe autour du four...)

Nettoyage du four, préparation et enfournement - Défournement, partage et

dégustation des pains, nettoyage et rangement du matériel
Prise de notes et photographies ou films possibles tout au long de la journée -
Transmission de documents divers (recette, diététique ...)

16h30 -17h30 : Temps de synthèse et bilan collectif oral de la journée et de l'ensemble de la formation de 4 jours.