

Fabriquer du pain bio au levain naturel cuit au feu de bois



Stages et formations chez des boulangers et des paysans-boulangers

11 modules complémentaires pour :

Apprendre à fabriquer pain, pizza, brioche, fougasse au feu de bois, faire soi-même ses viennoiseries bio, acquérir les bases de la panification traditionnelle, construire un four à pain, se préparer au CAP de Boulanger...

Les formateurs du réseau vous accueillent sur leur lieu de production et de fabrication pour vous transmettre leur expérience professionnelle et leurs techniques au moyen d'une pédagogie alliant théorie et pratique.

STAGES

Faire soi-même ses croissants et viennoiseries bio

Durée : 1 jour à Caen (14)
Avec Dominique Gosselin

RÉF : 100521

Pains, pizzas et brioches au four à bois

Durée : 1 jour à Saint-Aubin-Sur-Algot (14)
Avec Erik Klaassen

RÉF : 001604

La nuit au fournil

Durée : 1 jour à Champrepus (50)
Avec Jean Philippe Lebouvier

RÉF : 000904

Pain, pizzas et fougasses "bio" au four à bois

Durée : 1 jour au Favril (59)
Avec François Di Nunzio

RÉF : 025804

Fabriquer pains et brioches traditionnels

Durée : 1,5 jours à Clarques (62)
Avec Jean-Michel Messiaen

RÉF : 100322

Construction d'un four à pain

Durée : 1 jour
Lieux : Champagne-Ardenne avec Gilbert Ricordeau
Hérault avec Xavier Loire
Orne avec Denis Colin
Saône-et-Loire avec Michel Fleury
Eure avec Sébastien Dajon

RÉF : 003704 - 017004 - 100231 - 100579 - 100580

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

Boulangier bio au feu de bois : se préparer au CAP

Durée : 30 jours à Saint Thomans en Royans (26)
Avec S. Faure et C. Duhaut

RÉF : 100583

Approche technologique de la panification traditionnelle

Durée : 5 jours à Clarques (62)
Avec Jean-Michel Messiaen

RÉF : 100324

Boulangier bio au feu de bois : se préparer au CAP

Durée : 30 ou 32 jours à Clarques (62)
Avec Jean-Michel Messiaen

RÉF : 100323

S'entraîner au passage de l'épreuve pratique du CAP de boulanger

Durée : 5 jours à Clarques (62)
Avec Jean-Michel Messiaen

RÉF : 100565

TEST METIER

Boulangier bio, pratiquant la cuisson au feu de bois

4 jours chez un professionnel du réseau : E. Klaassen, A. Gainon, T. Hermeline et J. Ferrand

RÉF : 200002

Retrouvez toute l'offre de Savoir-Faire et Découverte sur www.lesavoirfaire.fr

« 40 métiers, 150 stages et formations pour découvrir et pratiquer les savoir-faire manuels, locaux et écologiques, se former aux métiers d'avenir »

maisons écologiques, artisanat, produits naturels et cuisine, bien-être, vie au naturel