Faire son pain au levain au restaurant

Cette formation s'adresse aux chefs et équipes de restaurant souhaitant intégrer la fabrication de pain au levain dans leur établissement, en tenant compte des contraintes réelles du service.
Elle vise à transmettre les bases techniques et organisationnelles nécessaires à une production régulière, maîtrisée et adaptée au rythme du restaurant.

La formation aborde la compréhension et le pilotage du levain, la lecture des farines, le rôle du pétrissage et de l'hydratation, ainsi que la conduite des fermentations longues au froid. Une attention particulière est portée à la gestion de l'acidité, à l'anticipation des productions, à la pré-cuisson et à la congélation, afin de garantir un pain frais et de qualité lors des périodes de forte activité ou de réouverture.

Le travail se concentre sur un pain de campagne de base et ses déclinaisons, ainsi que sur des produits complémentaires adaptés au service, comme la pompe à l'huile au levain.
La formation alterne apports théoriques ciblés et mises en pratique en conditions réelles, avec pour objectif de rendre les participant·es autonomes dans la gestion quotidienne de leur production de pain au levain au restaurant.

Formateur·rice(s) :

- Nathan Soula

Objectifs visés

- 1. Le levain : comprendre et piloter la fermentation • Comprendre les mécanismes biochimiques de la fermentation au levain. • Comprendre et choisir une stratégie de rafraîchis adaptée au levain. • Reconnaître les signes d'un levain jeune et d'un levain mûr. 2. Farines, pâte et pétrissage • Identifier les éléments clés d'une farine et comprendre les processus enzymatiques liés à sa fermentation. • Comprendre le rôle du pétrissage et de l'hydratation dans la structuration de la pâte.
- 3. Fermentation longue et organisation en contexte restaurant • Comprendre et conduire une fermentation longue au froid. • Mettre en place une gestion des stocks de pâte. • Maîtriser la pré-cuisson et la congélation afin de garantir un pain frais lors des réouvertures du restaurant.
- 4. Construction d'une gamme de pains • Produire un pain de campagne de base. • Décliner une gamme (seigle, petit épeautre,

Méthode d'évaluation

céréales) en maîtrisant les spécificités de chaque pâte. • Appliquer une technique d’empois d’amidon
- 5. Produit annexe au service : la pompe à l’huile au levain • Découvrir et maîtriser la réalisation d’une pompe à l’huile au levain.

Déroulé pédagogique

Journée 1

- Fondamentaux et mise en route des levains. Pétrissage du pain de campagne
- Approche théorique, façonnage des pains et mise au froid

Journée 2

- Cuisson, analyse du prroduit et pétrissage des pains
- Façonnage et mise au froid

Journée 3

- Pré-cuisson et organisation du levain

Journée 4

- Remise en route des levains, pétrissage des pains et pompe à l’huile. Cuisson des pains pré-cuits. Analyse des produits
- Façonnage et mise au froid

Journée 5

- Cuisson, analyses des produits. Pétrissages des pains
- Façonnage et mise au froid.

Journée 6

- Précuisson. Tour de table et échanges. Questionnaire de satisfaction.

Informations complémentaires

Durée : 22 heures de formation sur 6 jours

Pré-requis :

Public concerné : Chefs de cuisine Chefs de partie Cuisiniers Commis de cuisine

Doniforma — Société par actions simplifiée (SAS)
Tél : 06 07 26 77 04 – Mail : contact@tousformateurs.fr
290 Avenue Robespierre — 83130 La Garde France
SIRET : 91175609600028 — Numéro de TVA : FR26911756096
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°93830678983 auprès du préfet de région de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Ce numéro d'enregistrement ne vaut agrément de l'État