Pain au levain, blés paysans, viennoiseries et organisation du fournil

Cette formation propose un accompagnement technique individualisé destiné aux boulanger·ères souhaitant améliorer leur pratique du pain au levain, de la viennoiserie, des gammes sucrées, travailler avec des farines issues de variétés paysannes et structurer l'organisation de leur fournil.

La formation s'appuie sur les conditions réelles de production de l'entreprise : farines utilisées, levain, matériel disponible, four, capacité de production, organisation des fournées et produits commercialisés. Elle peut être aussi organiser avec des groupes, où chacun des stagiaires sont invités à prendre leur propre farine.

Elle permet de travailler notamment :

- la panification au levain avec des variétés paysannes ;
- la compréhension et l'adaptation des farines ;
- la gestion des fermentations ;
- l'organisation du fournil et du planning de production ;
- la réalisation de pains, de brioches et de viennoiseries au levain ;
- la création ou l'amélioration d'une gamme adaptée à la clientèle.

La formation est conçue pour être directement applicable dans le fournil de le/la stagiaire, en tenant compte de ses contraintes matérielles, commerciales et organisationnelles. Elle peut intégrer les jours habituels de production afin de travailler sur des fournées réelles.

Formateur·rice(s) :

- Nathan Soula

Objectifs visés

- Comprendre les caractéristiques des farines issues de variétés paysannes ;
- Adapter l'hydratation, le pétrissage et les temps de fermentation aux farines utilisées ;
- Entretenir et utiliser un levain naturel de panification ;
- Mettre en place et gérer un levain de viennoiserie ;
- Réaliser une brioche au levain ;
- Organiser la fermentation des pâtes riches, notamment avec une préparation la veille pour une cuisson le lendemain ;
- Maîtriser les principales étapes de la panification au levain ;

Méthode d'évaluation

- Cas pratique

• Organiser une production cohérente dans son fournil ; • Construire un planning adapté aux fournées, au matériel et aux débouchés ; • Analyser les pâtes, les cuissons et les produits finis ; • Identifier les défauts et mettre en place des corrections techniques ; • Développer une gamme de pains, de brioches et de produits de viennoiserie adaptée à son activité. • Calculer les marges et le coûts d'une production donnée	

Déroulé pédagogique

Journée 1

- Accueil, présentation et analyse des attentes
- Analyse de la farine, approche théorique, comprendre les phénomènes enzymatiques
- repas
- Organisation d’une production sur plusieurs jours : préparation, fermentation et mise au froid. Construction d’un premier schéma de travail.

Journée 2

- Préparation et réalisation d’une fournée : calculs, frasage, pétrissage, température de pâte, pointage et rabats.
- repas
- Division, façonnage, apprêt, préparation du four et organisation de la cuisson.

Journée 3

- Conception des gammes pain, sucrée et salée : choix des produits, recettes, formats et organisation de la production.
- repas

Journée 4

- Préparation et réalisation d’une fournée : calculs, frasage, pétrissage, température de pâte, pointage et rabats. ; Gestion du levain de viennoiserie et réalisation d’une brioche au levain : rafraîchi, pétrissage, incorporation du beurre et fermentation.

- repas
- Façonnage, cuisson et analyse de la brioche. Travail complémentaire sur une viennoiserie ou un gâteau de voyage. Finalisation des fiches et du planning de production.

Informations complémentaires

Durée : 21 heures de formation sur 4 jours

Pré-requis :

Public concerné : Boulanger·ères artisanaux·ales ; Professionnel·les déjà installé·es en fournil ; Salarié·es de boulangerie ; Porteur·ses de projet disposant d'une première expérience ; Paysan·nes-boulanger·ères souhaitant approfondir leur pratique.

Tarif 960,00 € HT (Exonération de TVA - Art.261.4.4° a du CGI)