

Fabriquer du pain et des Viennoiseries à la ferme

Contactez le Service Formation
au 05 65 23 22 13

de 9h30 à 17h00



Connaître le processus de fabrication des principaux produits de viennoiserie et boulangerie. Maîtriser les différentes méthodes de levée et cuisson des pâtes (four à pain et traditionnel).

Contenu du stage

Apprendre la méthodologie de fabrication de la pâte.

Le rôle des ingrédients et de la fermentation.
Faire un levain naturel. Pétrir, façonner et cuire les viennoiseries (croissants, chocolatinés...).

Respecter le temps de repos. Réaliser les différentes mises en forme. La levée avant la cuisson.

Fabriquer des gâteaux secs pour accompagner les desserts.

Cibler les différents types de gâteaux, identifier les ingrédients nécessaires. Préparer le levain et la pâte pour fabriquer son pain : les différentes façons de créer son levain.

Décortiquer les différentes étapes de fabrication : le pétrissage, pointage, pesage, détente, façonnage, apprêt, lamage et cuisson.



Une attestation de formation vous sera remise à l'issue de la formation

Durée : 3 jours

Public ciblé : Chefs d'exploitation et salariés

Rythme et méthode

3 jours dans l'atelier cuisine d'une ferme auberge, les participants mettent en pratique la réalisation du pain et des viennoiseries. Utilisation de four traditionnel et four à pain.

Droits d'inscription

50 € pour les exploitants, conjoints collaborateurs et AF à jour de leurs cotisations formation (MSA).

Salariés agricoles : **322 €**. Possibilité de prise en charge partielle par le FAFSEA

Autre statut sans prise en charge par un organisme de financement : **100 €**.

Règlement en espèce ou par chèque établi à l'ordre de l'Agent comptable de la Chambre d'Agriculture du Lot.

Modalités d'inscription

Contactez le service formation au 05 65 23 22 13 ou par mail : formation@lot.chambagri.fr

Responsable de stage :
Magali CALMON, conseillère circuits courts

Intervenants :
M. AUROUET Fernand et M. JUAN Eric,
cuisiniers-pâtisseries