

Pain au levain au quotidien, farines natives et blés anciens

Clément BELLEGARDE

Artisan Boulanger
Expert en levain



Le levain est l'avenir de la boulangerie artisanale.

Délaissé par la profession au profit de la levure, le levain est pourtant une pièce maitresse de l'échiquier du boulanger.

Ce stage vous donnera les clés de la gestion du levain au quotidien en production, et c'est également l'occasion de voir plusieurs techniques de pétrissage et de fermentation qu'il offre, au travers de farines natives, sur meule de pierre, avec ou sans gluten.



Du 13 au 15 Avril 2026
21 heures de formation en 3 jours



Du lundi 9h00 au Mercredi 13h00



Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
Espace Boulangerie
3 Rue Lavoisier
15000 AURILLAC



Artisans boulangers ou pâtisseries, salariés
en boulangerie-pâtisserie, formateurs,
démonstrateurs
Professionnels de la filière boulangerie -
pâtisserie.



Être titulaire du : CAP Boulanger (ou niveau)

OBJECTIFS

- Apprendre à gérer ses levains au quotidien,
- Voir les différents types de levains : liquides, pâteux, durs,
- Comprendre l'intérêt de l'alliance entre levain et des farines natives,
- Valoriser son savoir-faire artisanal en examinant l'ensemble des techniques de fermentation,
- Comprendre l'intérêt des blés anciens (petit-épeautre, Khorasan, etc..),
- Développer une nouvelle gamme de produits à forte valeur ajoutée.
- Apporter aux participants des compétences essentielles en matière de travail sur levain en entreprise.

COMPÉTENCES VISÉES

- Maîtriser les techniques de fabrication et de production.
- Acquérir les connaissances fondamentales dans la création d'une nouvelle gamme de produits
- Intégrer l'optimisation des techniques de travail pour des créations rationnelles
- Appréhender une méthode d'organisation de travail personnalisée
- Dégustation et analyse organoleptique avec une étude des textures, associations des parfums et méthode de conservation

PRODUITS A RÉALISER :

- Seigle avec levain de seigle en pointage bac
- Petit épeautre avec levain de petit épeautre
- Khorasan avec levain de seigle
- Sarrasin avec levain de seigle
- Rouge de Bordeaux avec levain de seigle
- Pains T65 avec levain de blé aux fruits
- Pain avec levain de blé à la farine de quinoa
- Pain avec levain de blé à la farine de pois chiches
- Pain T80 avec levain de blé et déclinaisons possibles : graines, fibres (avec du son de seigle), châtaigne, maïs...

PROGRAMME :

Jour 1 :

- Café & accueil et présentation des participants
- Détermination des attentes des participants
- Présentation technologique des matières premières en prenant compte des attentes des consommateurs
- Méthodologie des process de production selon fabrication
- Mise en œuvre de différentes recettes dans les montages

Jour 2 :

- Production et montage des produits
- Réalisation des décors variés

Jour 3 :

- Réalisation des finitions.
- Finition et décoration des produits finis
- Dégustation et analyse organoleptique des productions
- Synthèse des productions et mise en place de rectificatifs préconisés
- Buffet de présentation final
- Remise des attestations de suivi de stage.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques appuyés par des applications sur site
- Des entraînements accompagnés et encadrés par le formateur
- Débriefing en fin de formation

MOYENS TECHNIQUES (locaux et matériels)

L'Ecole Christian Vabret – Boulangerie – Pâtisserie – Cuisine est constituée :

- d'une salle banalisée de technologie où se déroulent les cours d'enseignement théorique équipé d'un tableau numérique connecté.
- d'un laboratoire équipé de 16 postes de travail et doté d'un matériel mis à sa disposition par les plus grands fabricants d'équipements en boulangerie-Pâtisserie et donc à la pointe de la technologie.
- D'un amphithéâtre de 50 places assises pouvant se transformer en salle de conférence et en salle de démonstration. Cet amphithéâtre est connecté et permet l'utilisation de support audio ou vidéo.
- D'un four à bois LE PANYOL, permettant d'organiser des formations spécifiques autour du feu à bois ou permettant la cuisson de certains produits ponctuellement

Le matériel se constitue :

- | | |
|---|---|
| ▪ une bibliothèque de livres professionnels | ▪ surgélateur / conservateur |
| ▪ un ordinateur connecté | ▪ cellule de refroidissement rapide |
| ▪ fours à soles | ▪ chambre de fermentation |
| ▪ four ventilé | ▪ robot coupe |
| ▪ batteur sur pied | ▪ gamme de moules silicone |
| ▪ pétrin axe oblique | ▪ gamme de cercles, cadres, découpoirs |
| ▪ pétrin à bras plongeant | ▪ moules |
| ▪ batteur sur table individuel | ▪ batterie de cuisine |
| ▪ laminoir | ▪ petit outillage de boulangerie / pâtisserie / |
| ▪ tours réfrigérés | chocolaterie / glacerie |

MOYENS D'ENCADREMENT :

Livret de recettes

Positionnement en début de formation

Vis-à-vis du formateur : point en amont de la formation avec restitution du besoin client

Point en fin de journée de formation, recueil des impressions, régulation sur les autres journées en fonction de l'évolution pédagogique

Evaluation à chaud en fin de formation et à froid effectuée auprès des stagiaires

MODALITES DU SUIVI :

Le suivi de l'exécution de l'action se fait à l'aide de feuilles de présence émargées par les stagiaires. Elles sont signées par demi-journée par les stagiaires et le formateur, l'objectif étant de justifier la réalisation de la formation. C'est à partir de ces feuilles d'émargement que sont réalisées les attestations d'assiduité.

L'Ecole Christian VABRET – Boulangerie – Pâtisserie Cuisine établira pour chaque stagiaire :

- Une attestation de présence – feuille d'émargement
- Une attestation de suivi de formation