



Ecole
Christian Vabret
Meilleur Ouvrier de France
Boulangerie • Pâtisserie
Cuisine

Yohan FERRANT

Formateur International



Programme

INTITULE :

LES BLÉS ANCIENS

FORMATEUR :

Monsieur Yohan FERRANT
Formateur International

DATE :

Du Lundi 8 au Mercredi 10 Mars 2021

DUREE :

21 heures de formation en 3 jours

LIEU :

Ecole Christian VABRET
Boulangerie | Pâtisserie | Cuisine
ZAC de Baradel II – 3 rue Lavoisier
15000 AURILLAC

PUBLIC VISE :

Artisans boulangers, salariés en boulangerie, formateurs, démonstrateurs... professionnels de la filière pain

PRE-REQUIS :

Les candidats sont informés qu'il faut être titulaire du niveau CAP Boulanger ou CAP Pâtissier, pour suivre la formation

OBJECTIF DE LA FORMATION :

« Le futur de la panification est très certainement centré, que cela soit sur le marché Français ou mondial sur des pains au levain.

Notre société est en plein changement et les clients recherchent de plus en plus à consommer du produit qui favorise la bonne digestion tout en améliorant son index glycémique et sa conservation.

Quel levain utilisé ? Pourquoi ? Quelle fonction ? Ses conservations ? Ses propriétés ? La science appliquée des levains sera bien sûr au centre de ce stage de façon effective.





Nous passerons aussi sur un point critique, les blés et sa biodiversité... Blés de printemps, d'hiver et alternatif, pourquoi il est préférable de consommé biologique sans pour autant diaboliser le conventionnel dans certains points et ses différents types de mouture.

Et bien sûr une gamme de viennoiseries créatives, dont l'incomparable Panettone, qui j'en suis sûr fera le plus grand plaisir des petits comme des grands...

Je vous attends donc tous, pour 3 jours riches en saveurs et émotions. »

Lundi 8 Mars 2021 :

Café / Accueil et présentation des stagiaires
Détermination des attentes des participants
Lecture du livret recettes
Rafraîchi des levains
Pétrissage des pains

Mardi 9 Mars 2021:

Façonnage et cuisson des pains réalisés la veille
Pétrissage des pains nutritionnels.

Mercredi 10 Mars 2021 :

Façonnage et cuisson des pains réalisés la veille
Pétrissage, façonnage et cuisson des pains
Préparation & Finition des pains
Présentation du buffet final avec les participants.
Observation, analyse du stage.

Les moyens pédagogiques :

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 général.
- 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 équipé d'un vidéoprojecteur relié à un magnétoscope ou un lecteur DVD afin de visionner des supports vidéo, d'une caméra et d'un matériel hi-fi. De plus, un ordinateur portable relié à un vidéoprojecteur peut être installé pour des présentations en Power-point par exemple.



Le matériel se constitue :

- Une bibliothèque de livres professionnels
- un ordinateur relié à internet
- fours à soles
- four à chaleur tournante
- pétrins à axe oblique
- pétrin à axe vertical
- pétrin à bras plongeant
- laminoir
- batteur
- refroidisseur d'eau
- tours réfrigérés
- surgélateur
- chambre de fermentation
- kitchened
- robot coupe

Un livret de recettes et une présentation du parcours du formateur, seront donnés en début de formation à chaque stagiaire.

LES MODALITES DU SUIVI :

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

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