

## Contenu de la FORMATION BOULANGER BIO :

Le programme précis des 5 jours sera affiché sous forme de tableau pendant la formation

### Horaires :

- Lundi, mardi, mercredi et vendredi (Théorie) : 9h00 à 12h30 / 14h00 à 17h30.
- Jeudi (Pratique > boulange) de 9h00 à 18h00
- Petits déjeuners de 8h à 9h
- Déjeuners de 12h30 à 14h
- Dîners à partir de 19h
- Pausés avec collation : 1/4h vers 10h45 et 15h30.

### Ce qui se fera à date et heures précises :

- **Tous les jours matin et soir** : Fabrication de deux « levains-chef » avec deux méthodes différentes afin de les comparer (plusieurs mélanges pendant les 5 jours)
- **Le lundi** de 9h à 10h :
  - Accueil avec collation / paiement solde formation
  - Tour de table
  - Présentation du programme la formation
- **Le mardi** de 16h à 17h30 : visite d'un fournil chez une paysanne-boulangère travaillant avec un four construit par La Clé de Voûte (à 15 mn du lieu de formation)
- **Le mercredi** :
  - À 11h (après la pause) : 1<sup>er</sup> rafraîchi du « chef »
  - À 15h (après la pause) : 2<sup>ème</sup> rafraîchi du « chef »
  - De 16h à 16h30 : Présentation de la fabrication du lendemain
  - De 16h30 à 17h30 : pesées des ingrédients de la boulange du lendemain
  - De 20h à 20h30 : Pétrissage des levains par André (pour ceux qui veulent y assister)
- **Le jeudi** :
  - De 9h à 17h30 : boulange (détail plus bas)
  - De 17h30 à 18h : rangement des outils et ménage du fournil
  - A partir de 18h : Critique constructive du pain cuit et dégustation
  - 19 h : apéro et soirée pizzas cuites au four après les pains
- **Le vendredi**
  - Le matin : super petit déjeuner avec les pains tous frais ! 😊
  - 9h : Bilan et critique constructive de la journée boulange
  - Priorité aux sujets souhaités par les stagiaires (pas compris ou pas abordés)
  - De 16h30 à 17h30 : Bilan de la formation (tour de table)

## **Contenu de la formation théorique** (*Étalée sur le lundi, le mardi, le mercredi et le vendredi*) :

- Programme de fabrication d'une pâte à pain au levain : Chef > rafraîchi > levain > pétrin > façonnage > cuisson
- Interrelations entre les différents paramètres de la fabrication du pain
- Importance du choix de la température de l'eau en fonction de celle de la pièce et de la farine pour avoir une qualité de pain constante toute l'année
- Causes de l'acidité excessive du pain
- Planification journalière et hebdomadaire du travail pour un rythme sain.
- Programme de travail pour un, deux ou trois boulangers
- Planning hebdomadaire et journalier en fonction de ses contraintes professionnelle et personnelles
- Quelles variétés de pains choisir ?
- Quels poids de pain choisir ?
- Conseils pour les pains spéciaux
- Calcul de son prix de vente
- Type de distribution
- Communication - Publicité
- Rapports avec la "concurrence"
- Suivi pointu des ventes pour limiter les pertes
- Utiliser le tableur Excel pour automatiser les calculs de la composition des pains et la gestion globale
- Quel statut choisir pour boulanger ?
- Choix du four (Marque, avec ou sans gueulard, surface de cuisson adaptée au projet, accessoires du four pratiques et utiles).
- Méthode de chauffe d'un four sans gueulard
- Méthode de chauffe d'un four avec gueulard
- Le bois (essences, sections, séchage, etc...)
- Différents emplacements possibles pour la construction d'un four maçonné neuf
- Rénovation d'un vieux four si la voûte est encore acceptable en y adaptant des accessoires pratiques.
- Possibilité de chauffer le même four avec ou sans gueulard.
- Liste du matériel et agencement rationnel du fournil (en fonction de son projet et pour éviter la fatigue)
- Isolation du fournil et du four
- Chauffer l'eau et le fournil avec la masse thermique au-dessus du four

## **Contenu de la journée boulange** (*Le jeudi*) :

Les horaires précis de chaque étape vous seront communiqués sous forme de tableau en début de stage et seront intégrés dans votre documentation écrite.

- Pétrissage du tourton (pain brioché) par André
- Pétrissage de 2 kg de pain bis par André pour démonstration et commentaires.
- Mélange d'une partie de la pâte du pain bis avec des graines
- Pétrissage de 2 kg de pain bis par chaque stagiaire dans une bassine individuelle
- Entraînement au façonnage, au coup de lame et aux décorations avec des ciseaux
- Façonnage du tourton (Pain brioché) et des pains au chocolat avec la même pâte
- Façonnage des pains bis
- Collage de graines sur les pâtons (figures avec deux graines sur un même pâton).
- Chauffe du four
- Cuisson des pains puis des tourtons et pains au chocolat
- Critique constructive du pain cuit.
- Dégustation des pains