

Faire son pain au levain naturel

Objectifs

Faire son pain au levain naturel

Pré-requis

Pas de pré-requis nécessaire.

Contenu

Jour 1 :

Être capable de maîtriser les termes appropriés à la panification

Connaître les différentes étapes de la panification

Jour 2 :

Être capable d'évaluer la demande et d'adapter sa gamme de produits

Être en capacité d'évaluer les qualités du pain

Connaître les droits et devoirs du paysan boulanger

Méthodes pédagogiques : intervention en salle, démonstrations, polycopié et diaporama

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 28/03/2013

Tarifs

Adhérent 21€

Non adhérent 36€

Non agricole 330€

Prévoir son repas

Plus de renseignements

Séverine Van de Velde

alodear@yahoo.fr

ALODEAR

1 montée de Julhers 48000 BALSIEGES

04 66 49 32 80 - alodear (at) yahoo.fr

jeminstallepaysan.org

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

11 avr 2013

09:00 - 17:30 (7hrs)

48110 Saint Martin de Lansuscle

12 avr 2013

09:00 - 17:30 (7hrs)

48110 Saint Martin de Lansuscle

Thierry BOSCATO, formateur

séverine VAN DE VELDE, animatrice

Thierry BOSCATO, formateur

séverine VAN DE VELDE, animatrice

Partenaire(s)



Financeur(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à