TRAVAILLER LES FARINES SPÉCIALES

INTÉRÊTS ET IMPACTS TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELS

Public cible

Boulanger.e.s voulant diversifier leur gamme avec des produits aux farines spéciales : de variétés anciennes, de céréales minoritaires, ou écrasées sur meule de pierre ... ou voulant perfectionner leurs connaissances sur ce sujet.

Objectifs

Diversifier sa pratique de boulanger par l’introduction de farines écrasées sur meule de pierre, de variétés anciennes et/ou de céréales minoritaires.

Enjeux

La demande des consommateurs se porte de manière générale et de plus en plus vers des produits sains et de qualité. Dans la boulange, l’intérêt est donc croissant pour les farines de variétés anciennes de blé, de céréales minoritaires (épeautre, petit épeautre etc.) et pour les farines de meule de pierre, en laissant de côté le pain blanc classique. La prise en compte du nombre important de personne intolérante au gluten pousse aussi à travailler avec des farines avec peu ou sans gluten. Cette formation est destinée aux boulangers et boulangères ayant l’envie d’intégrer ces farines dites « spéciales » dans leur gamme de production. Sera abordé l’intérêt nutritionnel de ces farines et les aspects techniques (sans additifs, pétrissage manuel, pousse lente, etc.), technologiques (quelle machine et quels réglages ?) et organisationnels induits par l’introduction de farines spéciales en boulangerie.

Pré-requis

Connaissances dans la fabrication de pains, maîtrise de la fermentation et de la cuisson nécessaires

Contenu

Comprendre l’aspect « nutrition-santé » du pain.
Comprendre la diversité des farines existantes et leurs différences en termes de nutrition.
Connaitre les techniques qui valorisent les farines « spéciales ».
Comprendre les implications organisationnelles de ces pratiques.
Savoir vendre les pains et autres produits issus de farines spéciales.

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 02/10/2022

Tarifs
Adhérent 420€
Non adhérent 520€

Plus de renseignements
Betty DEBOURG
formation@coral-occitanie.org
FR CIVAM Occitanie et Coral Occitanie

Taux de satisfaction : %

ⓘ **Modalités d'accès :** CFA de Mende
Campus des Métiers et de l’Artisanat de la Lozère
Rue de l'apprentissage
48000 MENDE

Dates, lieux et intervenants

05 oct 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	CFA de Mende Campus des Métiers et de l’Artisanat de la Lozère Rue de l'apprentissage 48000 MENDE	Amandio Pimenta, un Meilleur Ouvrier de France, interviendra lors de cette formation. Organisée en Lozère, cette formation sera l’occasion de travailler les farines Méjeanette, issues d’une filière locale autour du causse Méjean.
06 oct 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	Campus des Métiers et de l’Artisanat de la Lozère Rue de l'apprentissage 48 000 MENDE	Amandio Pimenta, un Meilleur Ouvrier de France, interviendra lors de cette formation. Organisée en Lozère, cette formation sera l’occasion de travailler les farines Méjeanette, issues d’une filière locale autour du causse Méjean.

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA

Tel _

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à
l'adresse indiquée.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)