

# PAINS ET LEVAINS

## Objectifs

- Sélectionner et acheter les matières premières (sourcing)
- Elargir sa gamme de pains
- Dynamiser la qualité de son offre par une fabrication artisanale à travers la maîtrise des techniques de fabrication traditionnelles
- Maîtriser la théorie applicable à la fabrication des levains
- Réaliser ses propres levains
- Comprendre l'intérêt nutritionnel des différents levains ainsi que leurs qualités organoleptiques
- Mettre en place une nouvelle méthode d'organisation de la production

## Contenu pédagogique

### Approvisionnement en produits

- Connaissance des produits : saisonnalité, histoire, terroir, accords...
- Connaissance de leur provenance, des circuits d'approvisionnement locaux et des filières d'achat
- Connaissance des labels : AOC, label rouge, AB, etc...
- Connaissance des critères objectifs d'achat

Rappel des normes d'hygiène et surveillance de la sécurité alimentaire des produits sourcés pour le stage (DLUO, DLC, etc...)

### Découverte des techniques de préparation et de réalisation

- Fabrication de deux types de levains et ses déclinaisons : Levain dur et Levain Liquide
- Paramètres intrinsèques et extrinsèques influant sur le développement des levains
- Application et maîtrise des différents ratios (Levain/Volume total...)
- Etude et application des durées de fermentation, des températures, et taux d'acidité
- Apprentissage des différentes techniques de travail du levain (travail sur 1,2 ou 3 levains)
- Fabrication et production des différentes sortes de pains (tradition, spéciaux, pain de mie ...)
- Maîtriser le réglage et l'utilisation des fours, l'enfournement, les temps de cuisson et le défournement
- Les méthodes de conservations des levains (Déshydratation, congélation...)

### Présentation des recettes et réalisation d'une palette de pains

### Dégustation et analyse critique des productions

- Evaluation technique
- Evaluation gustative
- Evaluation esthétique
- Sensibilisation au rapport qualité/prix

## PUBLIC



Personnel de  
boulangerie

## PRÉREQUIS



Aucun prérequis

Modalité de la formation : Présentiel

Durée de la formation : 3 jours  
8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30  
Ce programme est adaptable sur 2 jours

Nombre de participants :  
Maximum 8 personnes

Tarif sur devis