



FORMATION

PANIFIER DES BLÉS DE PAYS À LA FERME

**Pratiques boulangères
et construction de connaissances théoriques**

Dimanche 7 et lundi 8 octobre 2018

Vernoux-en-Vivarais (07) / Châteauneuf-de-Vernoux (07)

Intervenant : Philippe Roussel (Triptolème)

enseignant en technologie céréalière, meunière et boulangère

Programme

Dimanche

9h – 18h

Accueil, tour de table et présentation des participants

Éléments théoriques : caractérisation de la farine, comportement des blés en mouture et en panification, phénomènes physico-chimiques de fermentation et de cuisson, caractérisation et comportement de la pâte

Lundi

9h – 17h

Atelier pratique de panification : réalisation de pâtes et cuisson

Éléments théoriques : Observation et caractérisation, analyse sensorielle de la pâte et des pains

Les horaires peuvent varier en fonction de l'enfournement des pains.

Infos pratiques au verso.

Infos pratiques

- **Dimanche - Vernoux-en-Vivarais – rendez vous sur place**
Salle sous la Poste. Rue du Lavoir, 07240 Vernoux-en-Vivarais.
- Logement dans un gîte à Vernoux-en-Vivarais
Départ à 8h15 des gîtes pour le fournil le lundi matin, où nous prendrons le petit-déjeuner.
- **Lundi – Fournil de la Ferme du Tout un tout, chez Charline Toucry**
Logeure, 07240 Châteauneuf-de-Vernoux

Transport : des possibilités de covoiturage vous seront proposées d'ici là

Repas : Apporter des repas à partager pour le dimanche midi, dimanche soir et lundi midi. Plus de détails ultérieurement.

Hébergement : gîte communal de Vernoux-en-Vivarais. Prévoir environ 12 à 15 € par personne pour l'hébergement – Draps et serviettes ne sont pas fournis.

Plus d'infos ultérieurement

Modalités de formation

Durée du stage : 14h00

Pré-requis : Cette formation est destinée aux personnes ayant déjà une expérience de panification. Elle est destinée aux **contributeur.rices de VIVEA**, porteurs de projet y compris. Dans les autres cas, nous contacter.

Objectifs : acquérir des connaissances théoriques et scientifiques sur les phénomènes de transformation boulangère (mouture, pâte, fermentation, cuisson). Savoir observer et adapter sa pratique en fonction des différents paramètres étudiés.

Méthodes pédagogiques : Apports de connaissances en salle et mise en pratique avec la réalisation de pain, échanges entre participants et questions réponses avec le formateur

Mode d'évaluation de la formation : Questionnaire individuel et remise d'une attestation en fin de formation.

Inscription obligatoire. Attention : le nombre de place est très limité !

Inscriptions et infos complémentaires

Léa Bernard - Responsable de stage

Projet semences et diversité animale

ARDEAR Auvergne-Rhône-Alpes - 58 rue Raulin 69007 LYON

04 72 41 79 22

semences@ardear-aura.fr