

Objectifs de la formation :

Acquérir les compétences techniques et microbiologiques nécessaires pour créer, entretenir et utiliser un levain naturel dans différentes productions boulangères.

Thèmes abordés au cours de la formation :

- ✓ Introduction au levain : origines, rôles, types, pratiques actuelles
- ✓ Microbiologie du levain : levures, bactéries lactiques, pH, équilibre microbien
- ✓ Création d'un levain J1-J6 : étapes, hydratation, évolution
- ✓ Rafraîchis & entretien : ratios, températures, conservation
- ✓ Diagnostic du levain : signes, problèmes, solutions
- ✓ Impact du levain sur la pâte : gluten, enzymes, température
- ✓ Calcul du taux de levain : pourcentages, effets, choix selon produits
- ✓ Autolyse, pétrissage & rabats : fonctionnement, gestes techniques
- ✓ Pointage & apprêt : fermentations froides et chaudes, signes de maturité
- ✓ Cuisson du pain : buée, chaleur tombante, grigne
- ✓ Pains au levain : campagne, seigle, complet, multi graines
- ✓ Valorisation du surplus : crackers, gaufres, pancakes
- ✓ Hygiène & qualité : risques microbio, nettoyage, suivi
- ✓ Production finale & évaluation : pain en autonomie, grille d'évaluation
- ✓ Bilan & quiz : évaluation des acquis, plan d'action

Méthodes mobilisées et outils pédagogiques :

- ✓ Apports théoriques (illustrés) et démonstrations techniques
- ✓ Mises en pratique individuelles et en binômes
- ✓ Études de cas, analyses sensorielles, exercices de diagnostic
- ✓ Supports pédagogiques fournis : fiches techniques, recettes, grille d'évaluation

Public / prérequis : Artisans boulangers en activité, y compris les équipes salariées. Expérience de panification « classique » attendue. Groupe de 2 à 4 participants au maximum

Formateur : Le formateur sur cette session, Miguel MOUEZA, salarié de MAT est un boulanger conseil formateur expert en boulangerie pâtisserie.

Durée : 14 heures (2 jours)

Lieu : M.A.T. en Martinique : 492 rue Cadastre, Zac Etang Zabricot, 97200 Fort de France
 M.A.T en Guadeloupe : 738 rue de la Chapelle, ZI Jarry, 97122 Baie Mahault

Modalités et délai d'accès : inscription auprès de notre service commercial au moins 15 jours avant le début de la formation (prochaine session : cf planning en ligne)

Modalités d'évaluation :

- ✓ Évaluation continue lors des ateliers pratiques
- ✓ Analyse d'un pain réalisé en autonomie
- ✓ Quiz final de validation des acquis

Tarif : nous consulter

Accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap : nous consulter