



## **CONVENTION PROGRAMME DETAILLE:** **COURS PRATIQUE : LA BOULANGERIE SELON LUDOVIC** **RICHARD M.O.F. BOULANGER**

### **Objectifs :**

Elaborer des différents produits nouveaux : une gamme de pains spéciaux, de nouvelles viennoiseries, petits pains de tradition française revisités.

### **Moyen pédagogique, technique et encadrement :**

Participation des stagiaires à la réalisation des différentes recettes avec l'aide de l'animateur. Remise d'un fichier-recettes à chaque participant au début du cours. Tous les matériels nécessaires sont mis en place par Bellouet Conseil. La présentation finale et dégustation pour l'évaluation par le formateur.

**Public Concerné :** Pâtissier, boulanger, restaurateur et traiteur

**Pré requis :** Connaissance et technique de base sur la boulangerie ou viennoiserie

### **Evaluation :**

Lors de la présentation finale, le formateur évalue oralement les résultats afin de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et techniques visés. A l'issue du stage, une feuille de questionnaire est rempli par le stagiaire afin laisser la possibilité de s'exprimer la satisfaction ou difficulté rencontrée pendant le stage.

### **Programme :**

#### **Les Pains de Boutique**

- Pain de Tradition Française sur pâte fermentée
- Pain de campagne sur Levain naturel
- Pains aux légumes
- Pains des Écureuils
- Tourte de Seigle sur levain naturel
- Pain à la pomme de terre
- Focaccia au pesto
- Pain à l'orange & graines de pavot
- Pain de Mie Complet
- Baguette à la farine de Meule sur levain
- Pain aux Céréales
- Couronne au sarrasin
- Pain au petit Épeautre
- Pain Indien
- Focaccia tomates et pavot
- Focaccia aux herbes de Provence
- Pain de Mie Noisettes & Abricots
- Pain de Mie aux Céréales

#### **Les Pains de Restaurant**

- Baguettine Tradition
- Barre Muesli
- Petits Pains Indien
- Petits Pains à la Pomme de terre & huile de truffe
- Duo de sésame
- Barre sarrasin & éclats de framboise
- Petits Pains aux céréales
- Petits Pains Orange & Pavot

#### **Les Viennoiseries**

- Croissant sur levain liquide
- Pain au chocolat praliné noisette
- Brioche citron & framboise
- Brioche aux Fruits
- Pain au chocolat
- Brioche citron vert
- Brioche chocolat

#### **Technologie**

- Les matières premières (les farines, le sel...)
- Les fermentations (Pâte fermentée, poolish, levain naturel)
- Les levains (Elaboration d'un levain, les rafraichis, levain liquide & pâteux)
- 

#### **- Action de Formation :**

- **Durée du stage :** 03 jours x 8 heures = 24 heures 8h30 -12h30 4h + 13h30 -17h30 4h Total 8h/jour

- **Lieu :** Ecole Bellouet-Conseil - 304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS

**Numéro de déclaration d'activité: 11753768575**

- **Tarif :** 1162.50 € H.T 1395.00€ TTC

L'Ecole Bellouet conseil est référencée par l'organisme collecteur et les formations sont éligibles à la subrogation.