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

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports techniques de l'intervenant
Préparation de pâtes à partir de farines « spéciales » locales comme support de démonstration des éléments techniques
Retours d'expériences du boulanger accueillant dans son fournil et travaillant déjà ces farines
Remise sous format papier ou informatique des recettes et les explications techniques associées

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Feuilles de présence.
Questions orales ou écrites (QCM).
Mises en situation.
Formulaires d'évaluation de la formation.
Certificat de réalisation de l'action de formation.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

76341089334 - Coral Occitanie avec la FR CIVAM Occitanie

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
FR CIVAM Occitanie

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 02/10/2022

MODALITÉS D'ACCÈS
CFA de Mende
Campus des Métiers et de l'Artisanat de la Lozère
Rue de l'apprentissage
48000 MENDE

TARIFS

Adhérent	**420 €**
Non adhérent	**520 €**

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Betty DEBOURG
formation@coral-occitanie.org
FR CIVAM Occitanie et Coral Occitanie

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualiopi

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
06/10/2022	Campus des Métiers et de l'Artisanat de la Lozère Rue de l\'apprentissage 48 000 Lozère	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.
05/10/2022	CFA de Mende Campus des Métiers et de l'Artisanat de la Lozère Rue de l\'apprentissage 48000 Lozère	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.

THÈMES

Transformation

FINANCEURS

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