

FAIRE SON PAIN

les 16 et 17 janvier 2020

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir des connaissances techniques pour réussir et diversifier ses fabrications de pain.

CONTENU DE LA FORMATION

➤ Étude des bases techniques de la panification :

- *Rôle de la levure et du levain en panification.
- *Étude des différentes qualités de farines.
- *Choix et rôles des auxiliaires et additifs de panification.
- *Modes de cuisson.

➤ Travaux pratiques en atelier : réalisation de divers procédés de panification (pain au froment, au levain, au seigle, brioches...)

NB : les spécificités des pains sans gluten ne seront pas abordées lors de cette formation

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Boulangier professionnel.

Alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée de la formation : **14 heures**

Horaires : **8h30 à 17h**

prévoir une blouse et des bottes pour le travail en atelier de transformation.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

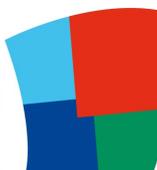
15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

➤ Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA, la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.

➤ Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.

➤ Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

cfppa
de la
LOZÈRE



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr

