



Boulangerie - Initiation

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

5 jours

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Plongez dans l'univers envoûtant des arômes, des techniques et des secrets de la boulangerie artisanale. Au travers de 5 modules, notre formateur vous dévoilera ses secrets de réussite et vous apprendra à maîtriser les techniques de base pour réussir vos propres préparations à la maison. Embarquez pour un voyage sensoriel où la farine, l'eau, le levain et la passion se rencontrent pour créer des merveilles croustillantes.

Débouché(s) métier(s)

Boulangier-Pâtissier (<https://www.ifapme.be/formations/chef-dentreprise/boulangier-patissier-artisan-hfx>)



Programme

Module 1 : "L'Art du Pain"

Explorez les secrets de la fabrication du pain, de la sélection des ingrédients à la maîtrise du pétrissage, pour créer des pains savoureux aux arômes irrésistibles.

Module 2 : "La Baguette Traditionnelle"

Plongez dans l'univers emblématique de la baguette française. Apprenez les techniques de façonnage et de cuisson qui font de la baguette un symbole incontournable de la boulangerie.

Module 3 : "Le Levain"

Découvrez l'art ancien de créer et d'entretenir un levain naturel. Explorez les subtilités de la fermentation pour donner à vos pains une saveur unique et une texture inimitable.

Module 4 : "Viennoiseries"

Faites voyager vos papilles avec la viennoiserie. Des croissants beurrés aux pains au chocolat, apprenez les techniques pour réaliser des pâtisseries dignes des plus belles boulangeries.

Module 5 : "Pains du Monde"

Partez en exploration à travers les continents en découvrant les différentes variétés de pains du monde. De la ciabatta italienne au naan indien, élargissez vos horizons culinaires.





Libramont

Rue de la Scierie, 32 6800 Libramont

061 22 33 36

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 22h

Le vendredi : de 8h à 16h30

Le samedi : de 8h à 12h

/

lux@ifapme.be

Conditions d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Quentin MICHEL - 0476/70.43.00 - quentin.michel@ifapme.be

Bon à savoir

385€ pour les 5 modules OU 87€/module

Le cout des matières premières est compris dans le prix, vous repartez avec ce que vous avez produit.

